

Kroasani (2)



Sastojci

Potrebno je:

- oko 1 kg brašna
- 2 dl jogurta
- 4 dl mleka
- 1,5 instant kvasac
- 1 dl ulja
- 250 g margarina
- so
- šećer
- jaje (za premazivanje)
- susam (za posipanje)
- mak (za posipanje)

Priprema

U mlako mleko dodati kašičicu šećera i kvasac i ostaviti da se kvasac aktivira.

U vanglicu dodati ostale sastojke: brašno, ulje, so, jogurt, dodati kvasac i zamesiti meko testo. Ostaviti da miruje pola sata.

Testo podeliti na 8-10 obgica. Svaku obgicu istanjiti na velicinu plitkog tanjira. Narendati malo margarina, sledeca obga i tako redom. Zadnja ostaje prazna.

Razvuci testo što tanje i iseci na 32 trougla. Urolati. Ostaviti oko sat vremena da narastu. Namazati umucenim jajetom i posuti sa makom ili susamom.

Peci oko 25 minuta na 220 stepeni.

Možete ih praviti i u slatkoj varijanti, tada izostavite so u testu i filujte nekim slatkim nadevom.