

## **Kroasani sa sirom**



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 dljogurta**
- **2 dlmleka**
- **2jajeta**
- **1 pakovanjesvežeg kvasca (40 gr)**
- **3 kašicicesoli**
- **3 kašicicešecera**
- **1 kgmekog brašna tip 400**
- **250 gmargarina**
- **250 gfeta sir**

### **Priprema**

U vanglicu staviti mleko, šecer, brašno, kvasac, jogurt, jaje i so, pa sve to sjediniti.

Umesiti testo tako da se odvaja od posude.

Napraviti od testa 12 jufki.

Svaku jufku rastanjiti i premazati narendanim margarinom. Reati 6 istanjenih jufki jednu na drugu, a isto uraditi i sa ostalih 6. Ostaviti da odsoje 20 minuta.

Testo razviti oklagijom, iseci na trake, posuti sirom i uvijati u kroasane.

Kroasane punjene sirom redjati u pleh, premazati umucenim jajetom i ostaviti da odstoje oko 2 sata. Peci ih u unapred zagrejanoj rerni dok ne porumene. Poslužiti tople. Prijatno

## **Savet**