

Kroasani sa sirom



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl jogurta
- 2 dl mleka
- 2 jajeta
- 1 **pakovan**je svežeg kvasca (40 gr)
- 3 kašičice soli
- 3 kašičice šećera
- 1 kg mekog brašna tip 400
- 250 g margarina
- 250 g feta sir

Priprema

U vanglicu staviti mleko, šećer, 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