

## ***Kroasani sa sirom (2)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** mekog brašna
- **1 kocka** kvasca
- **3** jajeta
- **250 ml** toplog mleka
- **250 ml** mlake vode
- **5 kašika** ulja
- **3 kašice** soli
- **1 kašica** šecera
- **250 g** margarina
- **250 g** feta sira
- **malosusama**

### **Priprema**

U toplo mleko dodajte kašičicu šecera, kocku kvasca i kašičicu brašna i ostavite da nadoe. U vanglici pomešajte brašno, so, 1 jaje, ulje, mlaku vodu i nadošao kvasac, pa zamesite testo i ostavite da nadodje.

Nadoslo testo podelite na dva dela, a zatim svaki deo na 8 jufki. Osm jufki razvijte oklagijom da budu velicine plitkog tanjira. Margarin podelite na pola a polovinu na 7 krišcica. 7 jufki premažite sa po jednom kriškom margarina i slažite jednu na drugu, zatim stavite osmu, ali nju nepremazujete. Postupak ponovite i sa preostalih 8 jufki. Rasklagijajti oklagijom u veliki krug, nožem iseci na 4 trougla, a svaku cetvrtinu iseci na 5 trouglova.

Umutite feta sir i jaje. Na svaki trougao staviti po kašicicu fila i uviti u kroasan. Kroasane reatjte u pleh obložen papirom za pecenje, premažite ih umucenim jajetom i pospite susamom. Pecite na 220 stepeni 20 minuta.

## **Savet**