

Kroasani sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mekog brašna
- **1 kockakvasca**
- **3**jajeta
- **250 ml**toplog mleka
- **250 ml**mlake vode
- **5** kašikaulja
- **3** kašicicesoli
- **1** kašicicašecera
- **250 g**margarina
- **250 g**feta sira
- **malosusama**

Priprema

U toplo mleko dodajte kašicicu šecera, kocku kvasca i kašicicu 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. Osam jufki razvijte oklagijum 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