

## ***Kroasani (3)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g** brašna
- **50 g** kvasca
- **3 dl** mleka
- **3 kašike** ulja
- **1** jaje
- **2 kašice** šećera
- **1 kašika** soli
- **125 g** margarina

#### **Za premazivanje:**

- **1** jaje

#### **Za posipanje:**

- susam

### **Priprema**

U mlako mleko dodati šećer, kvasac i ostaviti da nadođe. U brašno dodati so, jedno jaje, kvasac, ulje, pa umesiti glatko testo. Podeliti na 8 jufkica i svaku razviti na veličinu plitkog tanjira. Režiati jedno preko druge i svaku premazati margarinom. Ostaviti testo oko 30 minuta da se odmori. Oklagijom razviti na debljinu prsta i raseći na 4 dela, a svaki deo na 8 trouglova. Porežiati u podmazani pleh i premazati umućenim jajetom i posuti

susamom. Ostaviti jedan sat da narastu. Peci u zagrejanj rerni oko 30 minuta na 220 stepeni.

## **Savet**