

Kroasani



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** brašna
- **3 dl** mleka
- **1 kašika** soli
- **2 dl** jogurta
- **1** jaje
- **1** kvasac
- **1 kašika** šećera
- **2 kašika** masti

ostalo:

- **250 gr** margarina
- **1** jaje

Priprema

Zamesiti testo i ostaviti da se odmara 30 minuta. Podeliti na 7-8 obgica. Svaku obgicu razvuci i narendati margarin. Reati jedno testo preko drugog. Ostaviti još 15 minuta da odstoji. Razvuci testo u krug na pola cm debljine i podeliti na 32 trougla. Svaki deo još malo razvuci i urolati, ostaviti da odstoji još 30 minuta na toplom. Premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci na 220 stepeni dok ne porumene.

Savet