

Kroasani sa džemom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **1** celo jaje
- **3** žumanca
- **1** kvasac
- **2** margarina
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli

Priprema

U 1/2 l mleka staviti 2 kašičice šećera i 1 kašičicu soli i kada se mleko smlaci dodati kvasac. U kilogram brašna staviti 3 žumanceta i jedno celo jaje.

Zatim sipati sastojke zamešane s mlekom. Lepo umesiti testo.

Zatim testo razvuci na debljinu od 1 prsta i premazati sa 1/2 pakovanja margarina, a zatim testo presaviti nekoliko puta i ponovo razvuci na debljinu prsta, premazati drugom polovinom margarina. Isti postupak ponoviti još 2 puta, dok se ne potroši drugo pakovanje margarina.

Testo ujednaciti, razvuci ponovo na debljinu od 5mm. Seci u trouglove i filovati džemom. Uviti kiflice, premazati belancima i peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet