

Slani kroasani (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kroasane:

- **500 g** mekog brašna
- **100 ml** lake vode
- **100 ml** lakog mleka
- **100 ml** ulja
- **2 kašice** soli
- **1** jaje
- **50 g** kvasca

Za fil:

- **200 g** pilećih prsa
- **200 g** krem sira

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** susama

Priprema

Pomešati vodu i mleko i smlaciti, zatim dodati 50 g izmravljenog kvasca i ostaviti da nadoe. Zatim umutiti jaje u dubljoj posudi, dodati ulje, so, nadošli kvasac i brašno i umesiti glatko testo. Testo ostaviti na toplom da odmara 50 minuta.

Kada je testo nadoslo prebaciti ga na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti ga i razviti oklagijom u krug i podeliti na 16 trouglova. Za fil iseckati sitno pileca prsa i pomešati sa krem sirom.

Zatim dobijenom smesom filovati svaki trougao i uviti ih u kifle.

Kroasane reati u podmazan pleh. Svaki kroasan premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet