

Kroasani sa domacim kulenom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dlmleka**
- **2 dljogurta**
- **1 ravna kašika** soli
- **1 ravna kašika** šecera
- **20 g** svežeg kvasca
- **4 kašike** ulja
- **1** jaje
- **700 g** mekog brašna

I još:

- **200 g** margarina
- **1** jaje
- **malo** susama

Priprema

U odgovarajućoj posudi smlaciti mleko i jogurt. Dodajte šećer, so, kvasac, 100 g brašna i sve sjedinite. Posudu prekrijte kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mestu oko 15 minuta da nadodje. U nadošlu smesu sipajte ulje, jaje i postepeno dodavajte brašno. Potrebno je da dobijete glatko ali mekano testo (treba da se lepi na prste). Od testa napravite 8 jednakih jufki. Svaku umesite i poredjajte na pobrašnjenu radnu površinu. Jednu po jednu jufku oklagijom malo razvucite tek toliko da dobijete pogacicu precnika 20 cm.

Sada 7 od tih 8 pogacica bogato premazite omekšanim margarinom. Premazane pogacice poredjajte jednu preko druge i na vrh stavite onu jednu koja se ne premazuje.

Bez cekanja da testo ne preraste, oklagijom pažljivo razvucite u veliku koru debljine 3-4 mm. Tako dobijenu koru nožem isecite na 16 jednakih trouglica i u svaki siri kraj stavite komadic kulena i uvijte.

Pleh obložite pek-papirom i složite pripremljene kiflice. Ostavite ih na toplom mestu oko 15 minuta da narastu, a potom premazite umucenim žumancem i pospite susamom. Pecite u zagrejanj rerni na 180 stepeni dok ne dobiju zlatno-žutu boju.

Savet