

Punjeni kroasani sa slaninicom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **2** jajeta
- **1** kockakvasca
- **1** dlulja
- **1** dlmlakog mleka
- **1** dlvode
- **1** kašicica šecera
- **1** ravna kašikasoli
- oko **1** kgbrašna

Za punjenje:

- **200** gsuve slaninice
- **5** kašikapavlake

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1** kašikapavlake
- **malosusama**
- **malomorske soli**

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti testo i ostaviti na topлом da nadoe. Nadošlo testo podeliti na dva dela.

Razviti krug oklagijom što više može, kao na slici.

Iseci testo na 16 delova. Može i više, a može i manje u zavisnosti od toga koliko želite da vam budu veliki kroasani. Na svaki kroasan staviti 1/2 kašicice pavlake i malo iseckane slaninice, kao na slici.

Umotati kroasane.

Postupak ponoviti i sa drugom korom. Poreati u pleh, obložen papirom.

Ostaviti još 15-tak minuta da nadou. Peci na 200 C dok ne porumene.

Savet