Deciji kroasani



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **6 dl** mleka
- **1**kvasac
- **3**jajeta
- **1,5 kašicica**soli
- **1,5 dl**ulja
- **1 kg** brašna
- **po želji**sir, salama, viršle
- **250 g** maslaca ili margarina

Za premazivanje:

- **1**jaje

Priprema

Potkvasiti mleko. U posudu staviti jaja i so. Umutiti i dodati ulje i kvasac. Dodati brašno i umesiti testo srednje tvrdoce. Pustiti pola sata da nadoe. Premesiti i podeliti na 8 loptica. Svaku lopticu malo razvuci i premazati sa margarinom ili maslacom. Osmu lopticu ostaviti praznu. Poreati jednu na drugu stim da prazna ide zadnja. Razvuci u veliku koru i iseci na 32 kiflice i filovati po želji. Pustiti da nadou i premazati jajetom. Peci u rerni na 210 stepeni.

Savet

Ove kroasane moja deca obožavaju i po njima su sad dobila naziv.