

## *Posni slani kroasani*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2 dl** kisele vode
- **1 dl** ulja
- **40 g** svežeg kvasca
- **malo** šecera
- **1 kašičica** soli
- **125 g** margarina
- **550 g** brašna

#### **Za filovanje:**

- **100-150 g** biljnog kackavalja

#### **Za premazivanje:**

- **0,5 dl** vode
- **0,5 dl** ulja
- **1 ravna kašičica** praška za pecivo

### **Priprema**

U malo mlake vode staviti malo šećera i kvasac, rastvoriti i sačekati da nadože. Kada je kvasac nadošao, dodati ulje, so, kiselu vodu i postepeno dodavati brašno. Umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke. Ostaviti ga pokriveno na toplom mestu da naraste, a onda ga podeliti na pet loptica jednake velicine.

Loptice ostaviti 15 minuta da malo nadožu. Zatim svaku od njih razviti na velicinu tanjira, i po njoj narendati margarin iz zamrzivaca. Slagati krugove jedan na drugi i na svaki, sem na poslednji, rendati margarin.

Rastanjiti oklagijom krugove u veliku koru, što tanje može, narendati margarin preko kore i saviti u rolat. Dobijeni rolat podeliti na pet jednakih delova i ostaviti ih 15 minuta da malo narastu.

Svaki deo razviti u što tanju koru i seci trouglove (od svakog dela se dobije 5-6 trouglova). Na svaki trougao staviti po malo rendanog biljnog kackavalja i zaviti u kiflicu.

Kiflice režati u pleh i ostaviti ih još neki minut da narastu. Rernu zagrejati na 250 stepeni, a u međuvremenu pripremiti premaz. Prokuvati vodu i ulje do pocetka kljucanja, malo prohladiti, a onda dodati prašak za pecivo. Ovim bogato premazati kroasane pre pecenja.

Staviti ih da se peku 5-6 minuta na 250 stepeni, a zatim smanjiti temperaturu na 200 stepeni i peci još nekih 15-20 minuta.

## **Savet**