

Kroasani sa sirom (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 dl mlakog mleka
- 2 dl jogurta
- 1 dl ulja
- 1 kocka kvasca
- 1 kesica praška za pecivo
- oko 900 g brašna
- 1 kašika soli
- 1 kašičica šecera

I još:

- 200 g sira
- 1 žumance
- malo susama
- 200 g margarina

Priprema

Staviti mlako mleko, jogurt, šecer, so i kockicu kvasca u šerpu, dodati 10 kašika brašna, pomešati varjačom i ostaviti 10-tak minuta da kisne.

U vanglu dodati jaja, ulje, prašak za pecivo, isipati nadošao kvasac i zamesiti testo sa brašnom. Pokriti krpom i

ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo podeliti na 10 loptica.

Svaku lopticu rastanjiti oklagijom velicine plitkog tanjira. Premazati svaku, osim zadnje kore, margarinom izrendanim. Poslagati kore jedna na drugu.

Koru razviti oklagijom što tanje može. Seci na 32 kroasana. Staviti sir i motati kroasane.

Pleh premazati uljem i reati kroasane sa po dva prsta odstojanja, jedan od drugog.

Svaki kroasan premazati žumancetom i posuti susamom. Peci na 200 C 20-tak minuta.

Kada u testu osim kvasca stavite prašak za pecivo, testo i sutradan bude meko.

Savet