

Uskršnji lisnati kroasani



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**mlakog mleka
- **1 dl**kisele vode
- **1 dl**ulja
- **1/2 kocke**kvaska
- **1 kašicica**šecera
- **3 kašice** soli
- **1/2 kesice**praproška za pecivo
- **1 jaje**
- **oko 800 g**brašna

Za premazivanje:

- **200 g**margarina
- **1 žumance**
- **2 kašike**jogurta
- **malosusama**
- **200 g**sira

Priprema

U mleku staviti kvasac, šecer i 10 kašika brašna. Izmešati smesu varjacom i ostaviti 10-tak minuta. Nadošli kvasac staviti u vanglu i dodati ostale sastojke. Zamesiti glatko testo. Ostaviti na topлом da nadoe.

Nadošlo testo podeliti na dva dela, a svaki deo na 5 loptica. Svaku lopticu razviti oklagijom do velicine plitkog tanjira. Na svaku koru narendati margarin. Na zadnju koru ne stavljati margarin. Staviti jednu na drugu koru i razviti veliki krug. Seci na žljene kroasane. Zaseci nožem svaki kroasan na užem delu 3 puta. Na širem delu staviti sir. Motati kroasane od šireg ka užem delu. Reati u pleh koga smo obložili pek papirom. Ostaviti 20-tak minuta da narastu. Umutiti žumance sa jogurtom i premazati cetkom svaki kroasan. Posuti susamom. Peci na 200 C dok ne porumene.

Savet