

Kroasani punjeni fetom



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **70** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 1 dl mlakog mleka
- 1 dl kisele vode
- 1 dl ulja
- 1 kocka kvasca
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašice soli
- 1 kašica šećera
- 1 puna kašika masti
- 800 g brašna

I još:

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

Priprema

Izmrviti kvasac, dodati mleko, šećer i malo brašna. Promešati kašikom i ostaviti 10-tak minuta da krene kvasac. U vanglu staviti jaja, ulje, vodu, so, mast, isipati nadošli kvasac i sve zajedno zamesiti glatko testo. Pokrti krpom i ostaviti na toplom da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 3 jufke, a svaku jufku još na 5 delova. Razviti oklagijom do velicine plitkog tanjira i reati jednu jufku preko druge. Izmeu narendajte margarin. Po 5 kora se slažu i na zadnju koru ne ide margarin. Razviti veliki krug i iseci na 16 delova.

Staviti po parce fete i motati kroasane.

Postupak ponoviti i sa preostalim korama.

Reati kroasane u pleh jedan do drugog. Žumanac umutiti sa malo ulja i premazati svaki kroasan. Posuti susamom. Ostaviti da krenu još desetak minuta i staviti da se peku na 200 C dok ne porumene. Prijatno!

Savet