# *Kroasani sa salom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **500 g**mlevenog sala
- **1 komad**kvasca
- **200 ml**belog vina
- **200 ml**mleko
- **180 ml**kisele pavlake
- **2 kašike**šecera
- **prstohvat**soli
- **4**jajeta
- **1**jaje (za premaz)
- **1 mala teglica**džema
- **200 g**prah šecera
- **1 kg**brašno

## Priprema

Staviti kvasac u malo (50 ml) tople vode da nadoe. Zatim ga sipati u ciniju za mucenje, pa dodati brašno, šecer, jaja (4 komada), pavlaku, mleko, belo vino i so. Umesiti testo, pa ga ostaviti da se udvostruci.

Zatim testo premesiti i podeliti na 8 obgica. Svaku obgicu razvuci oklagijom. Reati krugove jedan na drugi, a izmeu premazivati mlevenim salom. Napraviti dva kruga (2x4). Zatim razvuci jedan krug što tanje, pa ga iseci na 16 delova. Na svaki stavljati po kašicicu pekmeza, ja sam koristila pekmez od kajsija, a može i od šljiva.

Praviti kroasane i reati u tepsiju. Drugi krug isto tako razviti u što veci krug i iseci 16 trouglova. Isto na svaki trougao stavljati kašicicu pekmeza, pa praviti kroasane.

Premazatui kroasane jednim umucenim jajetom i staviti da se peku. Kada su ispecene još vruce kroasane uvaljati u prah šecer.

## Savet