

Slatki i slani posni kroasani



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **2 dl** ulja
- **1 kašika** sirceta
- **1 kašika** soli
- **2 kašike** šećera
- **0,5 l** mineralne vode

Za premazivanje:

- **150 g** margarina

Za nadev:

- ajvar
- džem od jagoda
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

U ciniju staviti brašno pa napraviti rupu u sredini, dodati sastojke i izmrvljen kvasac pa sa malo ugrejanom mineralnom vodom zamesiti testo. Ostaviti da nadože oko 50 minuta. Premesiti pa iseci na 8 jufki. Svaku jufku razviti na velicinu tanjira pa narendati margarin. Režati 3 razvijene jufke jednu na drugu i na svakoj margarin

rendati osim na poslednju. Tako dobijemo 2 kruga od 4 jufke. Razvijemo u velike krugove pa secemo na željenu velicinu trouglice. Stavljamo nadev i rolamo u kroasane. Svaki kroasan re?amo u pleh i stavljamo po malu kockicu margarina i pecemo oko 20 minuta na 200 stepeni.

Savet

Slatke pospemo še?erom u prahu.