Kroasani (7)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mekog brašna
- **1 kockica**kvasca
- **500 ml**mlake vode
- **2 kašicice**šecera
- **3 kašicice**soli
- **1 caša (180 g)**kisele pavlake
- **100 ml**ulja
- **250 g**margarina
- **1**žumance
- susam

Priprema

Pomešati malo vode, šecer, kvasac i kašiku brašna i ostaviti da nadoe. Nadošli kvasac sipati u brašno, dodati vodu, ulje, pavlaku i so. Zamesiti testo. Prebaciti ga na brašnom posutu radnu površinu, mesiti da postane elasticno. Vratiti testo u ciniju, pokriti pamucnom salvetom i ostaviti da odstoji 15 minuta.

Testo podeliti na 3 dela (3 jufke). Jednu jufku staviti na brašnom posutu radnu površinu, podeliti je na 8 loptica, tanjiti oklagijom jednu po jednu i reati ih jednu na drugu. Sve osim poslednje premazati margarinom.

Oklagijom razvuci testo (oko 50 cm precnika) i iseci na 16 delova (16 trouglova). Isti postupak i za preostale dve jufke.

Po želji filovati sirom, šunkom..ili ostaviti bez fila. Urolati (od šire ka užoj strani), reati u pleh (podmazan ili obložen papirom za pecenje). Premazati ulupanim žumancetom, posuti susamom.

Peci 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C, zatim još oko 15 minuta na 180 C. Prijatno!

Savet