

Kroasani sa šunkom (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **180 ml**jogurta
- **180 ml**mleka
- **1 komad**kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašice**sol
- **1 kašica** secera
- **250 g**margarina
- **100 ml**lake vode
- **2**jajeta
- **malos**usama
- **200 g**šunkarice secene na listice

Priprema

Staviti kvasac da uskisne u toploj vodi. Zatim ga pomešati sa brašnom, pa dodati ostale sastojke, jaja, mleko, jogurt, so, šećer, prašak za pecivo. Sve dobro izmesiti i ostaviti testo na toplom mestu 30 minuta da naraste. Onda ga podeliti na 8 jufkica ili obgi. Svaku obgu razviti u tanak krug, preko njega narendati margarin, pa opet staviti drugi krug, i tako svih osam komada, stavlјati jedan preko drugog, a izmeu rendati margarin. Ostaviti

tako testo da odmori još 15 minuta, a onda razviti što veci krug. Oštrim nožem iseci najmanje 32 trougla, a po želji može i više.

Na svaki trougao stavljati po jedan listić šunke. Uvijati kroasanu zajedno sa šunkom. Poreati kroasane u tepsiju. Premazati ih izmucenim jajetom i posuti susamom. Ostaviti tako u tepsiji da odmara još deset minuta, a onda staviti u zagrejanu rernu da se peku.

Savet