

Kroasani sa sirom (5)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mlakog mleka
- **200 ml** jogurta
- **1 kašika** šecera
- **2 kašice** soli
- **1 kocka** kvasca
- **1** jaje
- **1** belance
- **1 kg** brašna

Za premazivanje:

- **250 g** margarina
- **1** žumance
- **2 kašike** jogurta
- **30 g** susama
- **300 g** sira

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti mleko, izmrviti kvasac, dodati šecer i 2 kašike brašna. Izmešati kašikom i

ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U drugu posudu staviti jaje, belance, so, jogurt, isipati nadošli kvasac i zamesiti glatko testo. Testo odmah podeliti na dva dela, a svaki deo na 6 loptica. Svaku lopticu razviti oklagijom do velicine plitkog tanjira i na svaku narendati margarin. Stavljati jednu preko druge. Zadnju koru ne premazivati. Postupak ponoviti i sa drugim lopticama. Razviti veliki krug što tanje. Tockicom za testo preseći na 16 delova. Na svaki širi deo staviti po parce sira i smotati kroasane. Zaviti sve kroasane.

Poređati u plehu obloženim pek papirom sa većim odstojanjem. Pokriti ih i ostaviti 2 h da stoje. Žumance umutiti sa jogurtom i premazati svaki kroasan. Posuti bogato susamom. Peci na 200 C dok ne porumene.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet