Kroasani s mesom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **1,2 kg**brašna
- **2 kašicice**soli
- **1 puna kašika**šecera
- **4 kašike**suvog kvasca
- **1**jaje
- **1 šolja (od 2 dl)**omekšalog maslaca
- **1 šoljica**ulja
- **1 kašicica**belog sirceta
- **2 kašike**milerama
- **oko 550-600 ml**tople vode

Za fil:

- **450 g**mlevenog juneceg mesa
- **1**veci crni luk
- **1 kašicica**paradajz pirea
- **1-2 kašike**seckanog peršunovog lista
- **1 kašicica**slatke mlevene paprike
- **po ukusu**so
- biber

I još:

- **1**jaje (za premaz)

- **malo**susama

Priprema

Prosejati brašno, pa staviti u njega suve sastojke i promešati viljuškom. Potom dodati jaje, ulje i omekšali maslac, sirce i mileram, pa onda toplom vodom, koju dodajemo postepeno, umesimo elasticno testo. Iskrena da budem, ja sam odmerila otprilike 600-700 ml vode, s tim da sam je dolivala postepeno i kad sam bila zadovoljna testom, ostalo je još malo u merilici, ali-nisam baš zapamtila koliko... Elem, testo se svakako oseti pod rukom....Ostaviti ga da narasta, a za to vreme spremiti fil. Na maslinovom ulju upržiti sitno seckani crni luk, pa kad omekša, dodati paradajz pire, slatku mlevenu papriku, a cim zamiriše, ubaciti i meso. Dovoljno ga je pržiti koliko da promeni boju, svakako ce se dodatno termicki obraditi u pecnici... Posoliti, pobiberiti. Ostaviti ga da se prohladi. Nadošlo testo, radi lakše obrade, podeliti na nekoliko lopti. Svaku razvuci oklagijom, pa seci trouglove željene velicine. Istegnuti malo testo, staviti fil od mesa, pa uvijati kroasan od šireg kraja ka užem, povlaceci testo po malo da se što lepše uvije. Tako raditi dok se ne potroši sav materijal. Kiflice složiti u pleh obložen pek papirom i ostaviti da odmaraju i narastu. Pred pecenje, premazati svaki kroasan umucenim jajetom, posuti susamom i peci ih da fino porumene.

Savet

Lepi su i hladni, ali topli....