

## *Kroasani sa sirom*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 ml** mleka
- **2** jajeta
- **1** belance
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **3 kašičice** soli
- **1 kocka** kvasca
- **900 g** brašna

#### **Za premazivanje:**

- **1** žumance
- **1 kašik** pavlake
- **250 g** margarina
- **20 g** susama
- **200 g** sira

### **Priprema**

Kvasac razmutite sa mlakim mlekom, dodajte šećer, so, ulje, jaja i sa brašnom zamesite glatko testo. Odmah, bez narastanja podeliti testo na 2 dela, a svaki deo na 6 loptica. Svaku lopticu razviti oklagijom i premazati omekšalim margarinom, sem zadnje. Staviti jednu preko druge i razviti veliki krug. Tockicom preseći na 16 delova ili više, u zavisnosti kolike kroasane želite. Na svakom širem delu staviti po parce sira i smotati kiflicu.

Poređati u pleh koga ste obložili pek papirom. Ostaviti kroasane da stoje 2 h. Pre pečenja premazati ih sa umućenim žumancetom i pavlakom. Posuti susamom i peći na 200 C dok ne porumene.

Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

**Savet**