

Kroasani sa sirom (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **3 kašike** ulja
- **2** jajeta
- **1** belance
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašica** šećera
- **3 kašice** soli
- **900 g** brašna

I još:

- **1** žumance
- **1 kašika** ulja
- **30 g** susama
- **250 g** margarina
- **300 g** sira

Priprema

Kvasac razmutite sa mlakim mlekom, dodajte šećer i nekoliko kašika brašna. Promešajte varjačom i ostavite 5 minuta da krene kvasac. U posudu staviti polovinu brašna, ulje, jaja, belance, so i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na dva dela, a svaki deo još na 6 loptica.

Svaku lopticu rastanjiti oklagijom i premazati omekšalim margarinom. Stavljati jednu na drugu, svih šest. Postupak ponoviti i sa drugom polovinom testa.

Od svih šest loptica razviti veliki krug, što tanje. Tockicom za testo preseći krug kao za kiflice, oko desetak puta, ali ne do kraja, sredinu ne seci. Preklapati isecene delove jedan na drugi, redosled sklapanja nije bitan. Složite sve delove jedan na drugi i opet razviti veliki krug. Tockicom isecite kroasane po želji. Na svakom širem delu stavljati po parce sira. Smotajte ih i reajte u pleh koga ste obložili pek papirom. Postupak ponoviti i sa preostalim testom. Ostavite kroasane najmanje 2 sata da miruju.

Žumance umutiti sa uljem i cetkicom premazati svaki kroasan. Posuti susamom. Peci na 200 C dok ne porumene. Uživati u divnom ukusu.

Prijatno!

Savet