

Kroasani sa cvarcima (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **30 g** kvasca
- **300 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1** jaje
- **2 kašike** ulja

Za premazivanje:

- **300 g** mlevenih cvaraka
- **po ukusu** soli

Priprema

U ciniju izmrviti kvasac, dodati šećer, so, mleko, jaje, ulje i dobro promešati. Uz postepeno dodavanje brašna zamesiti testo. Odmah ga podeliti na 8 jednakih delova.

Svaki deo razvuci u krug velicine plitkog tanjira. Slagati ih jedan na drugi, a između mazati mlevenim cvarcima. Poslednji deo ne mazati. Sad okrenuti testo (ono što je bilo gore da bude dole) i razvuci ga u jedan veliki krug. Podeliti na 16 delova. Svaki deo motati od šireg dela ka užem u kiflu.

Slagati u pleh obložen papirom za pečenje. Ostavljati razmak između jer dosta narastu. Pokriti ih krpom i

ostaviti na toplom mestu 1h da narastu. Premazati ih belancetom i staviti u hladnu rernu. Tek tada ukljuciti na 200C da se peku. Peci da umereno porumene. Pecene poprskati vodom i pokriti krpom. Ostaviti 15 minuta da tako stoje. Onda služiti!

Savet