# *Kroasani s cvarcima*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **600 g**brašna
- **30 g**kvasca
- **300 ml** mleka
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **1**žumance
- **2 kašike**ulja

**Za premazivanje testa:**

- **300 g**mlevenih cvaraka
- **po potrebi** so

**Ostalo:**

- **1**belance
- **po potrebi** susam

## Priprema

U ciniju izmrviti kvasac i dodati šecer, mleko i žumance. Uz postepeno dodavanje brašna zamesiti testo. Dodati so i ulje pa mesiti, testo podeliti na 8 jednakih delova. Svaki deo razvuci u krug velicine plitkog tanjira. Slagati ih jedan na drugi, a izmeu 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 širokog dela ka užem u kiflu. Slagati u pleh obložen papirom za pecenje. Ostavljati razmak izmeu jer dosta narastu. Prekriti ih krpom i ostaviti na toplom mestu 1 h da narastu.

Premazati kroasane belancetom, posuti susamom i staviti pleh u hladnu rernu. Tek tada ukljuciti rernu na 200C da se peku. Peci da umereno porumene. Pecene poprskati vodom i pokriti krpom. Ostaviti 15 minuta da tako stoje i služiti.

## Savet