

Kroasani sa viršlama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka** kvasac
- **200 ml** mleka
- **200 ml** voda
- **100 ml** ulja
- **1** jaje
- **1** belance
- **1 kašika** šećera
- **3 kašice** soli
- **900 g** brašna

Ostalo:

- **1 kg** viršli
- **1** žumance
- **3 kašike** jogurta
- **30 g** susama
- **3 g** morske soli
- **250 g** margarina

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, izmrviti kvasac, dodati šećer i kašiku brašna. Promešati pa ostaviti par minuta da krene kvasac. U drugu ciniju staviti jaje, belance (umutiti ga viljuškom), so, ulje, isipati polovinu pripremljenog brašna, isipati nadošli kvasac i uz pomoc ostalog brašna zamesiti glatko testo. Testo

pokriti prijanjajucom folijom i ostaviti na toplom mestu da se udvostruci.

Nadošlo testo rastanjiti oklagijom tanko i narendati zamrznuti margarin. Testo smotati u rolat, a rolat u krug. Pokriti folijom i ostaviti desetak minuta. Nakon tog vremena ponovo rastanjiti testo, uviti u rolat, a rolat preseći na 3-4 dela. Svaki deo rastanjiti oklagijom u veći pravougaonik, seći trouglove, staviti 1/3 viršle i smotati kroasan.

Postupak ponavljati dok ne potrošite sve sastojke. Reati u pleh koga ste obložili pairum za pečenje. Ostavite testo 10 minuta, a zatim žumance umutite sa jogurtom i premažite svaki kroasan. Posuti susamom i morskom solju. Peci na 200 C oko 15 minuta.

Uživati u ukusu. Prijatno!

Savet