

Kroasani sa viršlama (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gbrašna
- **25** gsvežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1**jaje
- **150 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **100 g**margarina

Za nadev:

- **2-3**viršle

Za premaz:

- **1**žumance
- **mal**oulja
- **po želji**susama

Priprema

Kvasac rastopiti u malo toplog mleka zajedno sa po kašicicom šecera i kašicicom brašna. Ostaviti da nadoe. Brašno prosejati, pa mu dodati nadošli kvasac, jaje, ulje, preostalo mleko i malo soli. Umesiti glatko testo.

Odmah ga podeliti na pet loptica približno jednake velicine. Ostaviti ih da odstoje oko 20- 30 minuta.

Margarin penasto umutiti. Nakon što je testo malo odmorilo, svaku lopticu razviti u krug precnika oko 15-ak cm. Slagati ih jednu na drugu, a izmeu premazivati margarinom (prve cetiri naslagane, peta se ne premazuje, nju je potrebno samo malo nauljiti po površini).

Testo razvuci u što tanju koru i podeliti na 12 delova (može i manje, ako želite manje kroasane). Viršle iseci na manje komadice. Na svaki deo testa staviti komadic viršle i uviti u kiflicu.

Poreati ih u pleh obložen pek-papirom. Premazati ih umucenim žumancetom, posuti susamom i peci u retni zagrejanjoj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet