

Kroasani sa sirom (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**tope vode
- **200 ml**toplog mleka
- **1 kockica**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1 puna**kašika soli
- **1 kašika**sirce
- **5 kašike**ulja
- **1** jaje
- **250 g**margarina
- **oko 1 kg**brašna

Za fil i premaz:

- **1** jaje
- **200 g**sira

Priprema

U toploj vodi rastopiti kvasac dodati šecer i ostaviti da naraste. U ciniji umutiti jedno jaje. Dodati toplo mleko, ulje, sirce i so. Izmešati. Dodati nadosli kvasac. Postepeno dodavati brašno i umesiti mekano testo. Testo premazati uljem pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Nadošlo testo premesiti. Testo podeliti na 16 loptica. Prva tura su 8 loptice koje se pojedinačno razvlace u

manjin krug, mažu margarinom sobne temperature i slažu jedna na drugu. Poslednja 8-sma se ne maze margarinom. Ostaviti jedno 10 minuta da testo odmori.

Oklagijom razvuci u veci krug seci 16 kroasana. Na svakom stavljati sir. Isti postupak ponoviti sa preostalim lopticama testa.

Kroasane motati i reati u podmazan pleh ili na pek papiru. Premazati umucenim jajetom. Peci na 200 C oko 30 minuta.

Sluziti tople kroasane uz dodatak po izboru! Prijatno!

Savet

Potrebno je više vremena za izradu. Jako su ukusni tako da se trud isplati.