

Kroasani sa pica-šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 1 paketić kvasca
- 2 kašičice soli
- 1 kašičica šecera
- 5 kašika ulja
- 1 jaje
- 2,5 dl mleka
- 2,5 dl vode
- 250 g margarina (za premazivanje)

Fil:

- 200 g seckane pica-šunke

Premaz:

- 1 jaje
- susam

Priprema

Razmutiti kvasac sa toplim mlekom, kašičicom šecera i kašičicom brašna. Ostaviti da nadođe. Od brašna, soli, razmucenog kvasca i ostalih sastojaka, zamesiti srednje meko testo.

Testo ostaviti na toplom, jedno pola sata da naraste. Kada naraste, podeliti ga na 16 loptica. Svaku lopticu

razviti u okruglu koru.

Koru premazati margarinom i staviti preko nje, drugu koru i razmazati margarin i tako re?ati 8 kora.

Na poslednjoj se ništa ne stavlja. Dobijemo tako, 2 kore i pokriti ih salvetom. Ostaviti da se odmore 20 minuta. Rastanjiti prvu koru i podeliti je na 20-24 dela, (tako da dobijemo 20-24 trougla). Na trouglove staviti pica-šunku i urolati.

Kiflice ostaviti, sat vremena da odmaraju. Zatim ih premazati umucenim jajetom i posuti susam.

Rastanjiti drugu koru i sve isto uraditi.

Peci u zagrejanjoj rerni na 220 stepeni 20-tak minuta. Prijatno!