

Kroasani sa sirom (9)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **30 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kašicica**sesoli
- **1**jaje
- **250 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **150 g**margarina

Za nadev:

- **250 g**sira

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **maloulja**
- po **želj**isusama

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 10 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 prečnika oko 15- ak cm. Slagati ih jednu na drugu, a između premazivati margarinom (prve cetiri naslagane, peta se ne premazuje, nju je potrebno samo malo nauljiti po površini). Isti postupak ponoviti i sa preostalih pet loptica.

Prvi deo testa razvuci u što tanju koru i podeliti na trouglove željene velicine. Na svaki trougao staviti pomalo nadeva od sira i uviti u kiflicu. Krajeve obavezno zatvoriti kako fil ne bi iscurio. Isti postupak ponoviti i sa drugim delom testa.

Kroasane poreati u pleh obložen pek- papirom. Ostaviti da odstoje oko pola sata i još malo nadou. Zatim ih premazati umucenim žumancetom, posuti susamom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet

Prohладити, па служити.