

Kroasani sa sirom (9)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

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

Za nadev:

- **250 g** sira

Za premazivanje:

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

Priprema

Kvasac rastopiti u malo toplog mleka zajedno sa po kašičicom šecera i kašičicom brašna. Ostaviti da nadože. 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 precnika 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 poređati u pleh obložen pek- papirom. Ostaviti da odstoje oko pola sata i još malo nadođu. Zatim ih premazati umucenim žumancetom, posuti susamom i peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko pola sata.

Savet

Prohladiti, pa služiti.