

# **Kroasani sa džemom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **1**celo jaje
- **3**žumanca
- **1**kvasac
- **2**margarina
- **2 kašicice**šecera
- **1 kašicica**soli

## **Priprema**

U 1/2 l mleka staviti 2 kašicice šecera i 1 kašicicu soli i kada se mleko smlaci dodati kvasac. U kilogram brašna staviti 3 žumanceta i jedno celo jaje.

Zatim sipati sastojke zamešane s mlekom. Lepo umesitti testo.

Zatim testo razvuci na debljinu od 1 prsta i premazati sa 1/2 pakovanja margarina, a zatim testo presaviti nekoliko puta i ponovo razvuci na debljinu prsta, premazati drugom polovinom margarina. Isti postupak ponoviti još 2 puta, dok se ne potroši drugo pakovanje margarina.

Testo ujednaciti, razvuci ponovo na debljinu od 5mm. Seci u trouglove i filovati džemom. Uviti kiflice, premazati belancima i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

**Savet**