

Kruasanai su antienos įdaru



Gaminimas

Pirmiausiai atšildykite tešlą . Lakštus pakočiokite ir supjaustykite didesniais trikampiais, aptepkite minkštu sviestu. Susukite siauresnę kraštinę toliau link nutolusio kampo. Sudėkite ant kepimo popieriaus ir kepkite įkaitintoje orkaitėje 180 laispnių apie 20 min. Kol atsiras graži gelsva spalva. Kol kepa kruasanai pasiruoškite įdarą. Susipjaustykite antieną kubeliais ir susitarkuokite sūrį. Iškepusius pyragėlius išimkite iš orkaitės ir leiskite atvėsti. Į atvėsusius pyragėlius įdėkite supjaustytos antienos ir sūrio, dar pakepkite apie 10 min.

Viskas Jūsų kruasanai paruošti, puikiai tiks valgyti ir šiltus ir šaltus
Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

	Įdarui:
250 g	Kitchen me k.r. antienos file
150 g	tarkuoto sūrio
	Kruasanams:
1 pakelis	šaldytos sloksniuotos tešlos
0,5 pakelio	sviesto
3 v.š.	cukraus
1 vnt.	kiaušinis
2 v.š.	vandens