Salcici sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 770 g brašna
- 500 g sala
- 300 g šunke
- 3 žumanceta
- 1 kašika sirceta ili sok od 1/2 limuna
- malo soli

Priprema

Od 550 g brašna, 3 žumanceta, sirceta ili soka od limuna, malo soli i vode, zamesiti testo. Testo dobro rukom izraditi, dok se ne pojave mehurici, pa ga razviti u koru, samo da kora bude debljine malog prsta. Zatim 500 g sala samleti na mašini za mlevenje mesa, pa ga umesiti sa 220 g brašna, dobro ga izraditi rukom i njega razviti u koru velicine prethodne kore od brašna, pa ga staviti preko prethodne kore, zatim sve to zaviti u obliku rolata i ostaviti da odstoji 15 minuta. Sada ponovo oklagijom razviti koru, preklopiti sve cetiri strane u vidu knjige, pa ostaviti opet da odstoji 15 minuta. Ovo preklapanje ponoviti tri puta. Ponovo oklagijom testo razviti u koru debljine malog prsta i vrelim nožem seci kvadrate. U svaki kvadrat staviti kašicicu mlevene šunke, formirati kiflice, reati ih u podmazanu tepsiju i peci dok ne porumene. Služiti tople ili hladne uz jogurt.