

# **Lažni salenjaci**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **700 g**brašna
- **1**jaje
- **1**kvasac
- **3 dl**mlijeka
- **3 kašike**šecera
- **1**margarin

### **Za punjenje:**

- pekmez od šljiva, šipka, po želji
- šefer u prahu (za posipanje)

## **Priprema**

U malo mlakog mlijeka dodati kašice šecera i kockicu kvasca pa ostaviti da nadoe. Zamijesiti što mekše tijesto i ostaviti ga pola sata do 45 minuta da se digne. Potom tijesto razvaljati na 5 mm, pa preko naribati ili nasjeckati malo margarina. Tijesto ponovo razvaljati pa ponoviti s margarinom i tako što više puta, to bolje. Razvuceno tijesto izrezati na kocke, puniti pekmezom, 'umotati' kao salenjake, poslagati ih u tepliju i peci na 180 stupnjeva dok ne porumene. Tople ih uvaljati u šefer i prahu i poslužiti.

## **Savet**