

Lisnati Salcici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **2** žumanceta
- **1 kašika** sirceta
- **malosoli**
- **200 g** brašna
- **400 g** sala

Priprema

400 g brašna sipati u vanglu pa dodati 2 žumanceta, 1 kašiku sirceta, malo soli i sa hladnom vodom zamesiti testo.

400 g sala pomešati sa 200 g brašna i podeliti na tri dela. Testo razvuci što tanje i premazati sa salom.

Testo preklopiti i ostaviti da miruje 15 minuta tako ponoviti još dva puta.

Testo razvuci što tanje seci na male kvadrate filovati džemom pa peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni dok salcici lepo porumene.

Pecene salcice uvaljati u šećer u prahu.

Služiti tople ili hladne po želji.

Savet

Salcici su divni tope se ustima ,ispadne ih puno ali se jako brzo pojedu jer su prelepi :-)