

Salcici (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **3** jajeta
- **1 kg** brašna
- **500 g** sala
- **po potrebi** džem od šljiva

Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac sa šećerom i soli. U vanglu sipati brašno, dodati razmucen kvasac i 3 jajeta pa umesiti testo i ostaviti da odstoji oko 20 minuta.

U salo utrljati malo brašna. Odstojalo testo razviti oklagijom, po njemu naneti salo.

Preklopiti i ostaviti da odstoji 20 minuta. Zatim opet razviti oklagijom, preklopiti i ostaviti da odstoji, isti postupak ponoviti još dva puta.

Razvijeno testo seci okruglom modlom ili čašom (za slane pogacice).

Ili seci kvadratice i naneti džem.

Zatim ih uviti u kiflice.

Peci u zagrejanj rerni na 250 stepeni.

Slane pogacice.

Salcici sa džemom.

Savet

Po želji kiflice se mogu posuti sa prah šeerom.