

Salcici (8)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **360** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l belog vina
- 2 jajeta
- 1 limun - sok
- 1/2 kašičice soli
- 1 kašičica praška za pecivo
- 2 kafene šoljice šećera
- 1 kg brašna
- 500 g sala
- marmelada po želji

Za posipanje:

- 100 g šećera u prahu

Priprema

U dublju posudu sjediniti jaja, prašak za pecivo, šećer i so, pa mutiti da se sve lepo promeša i potom dodavati sok od limuna, belo vino i brašno. Testo izruciti na radnu površinu i dobro ga umesiti pa pomocu oklagije rastanjiti i premazati sa omekšalim salom. Premazano testo preklopiti kao knjigu, pokriti krpom i ostaviti da miruje na sobnoj temperaturi 30 minuta. Posle mirovanja testo rastanjiti oklagijom, premazati salom i preklopiti kao knjigu. Postupak ponoviti još jednom. Rastanjiti testo oklagijom što tanje, seci kocke i na sredinu svake staviti po malo marmelade pa ivice spojiti u trougao, a druge dve sastaviti ili na svaku kocku staviti po malo marmelade i preklopiti. Salsice reati u ne podmazan pleh. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci salsice dok ne porumene. Pecene salsice posuti šećerom u prahu.

Savet