

Salcici (9)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **500 g**sala
- **5 žumanaca**
- **2 cašebelog vina**
- **2 kašike**šecera
- **1 prstohvatsoli**
- **1**limun (narendana kora)
- pekmez po ukusu
- **100 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Žumanca umutiti sa šecerom,dodati so i narendanu koru od limuna te zamesiti sa brašnom i belim vinom. Prilikom mešenja postepeno dodavati brašno vodeći racuna da testo ne bude mnogo tvrdo. Salo za mešenje priprema se na sledeći nacin: prvo ga dobro ocistiti od žilica, samleti ga i zamesiti sa ostatkom brašna. Dobijenu smesu podeliti na 4 dela. Testo razviti u cetvrtastu koru debljine prsta, premazati jednim delom sala pa testo preklapati na sledeći nacin: leva strana se prebaci do polovine kore, zatim se preko nje prebaci desna strana, gornja pa donja strana se saviju na isti nacin. Ovako savijeno testo ostaviti da odmara na hladnom mestu 10 minuta. Postupak ponoviti još 3 puta. Poslednji put koru razviti u cetvrtastu plocu debljine prsta pa usijanim nožem iseci na cetvrtaste parcice. Na svako parce staviti po malo pekmeza, preklopiti i reati u pleh. Salcice peci na jakoj vatri da bi lepo narasle i izlistale se, dok ne porumene. Vruće kiflice posuti šecerom u prahu pomešanim sa vanilin šecerom.

Savet