

Domaci salcici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- 3 žumančeta
- **300 g** sala
- **1 dl** belog vina
- **1 dl** kisele vode
- **malol** limunove kore
- **3 kašike** šecera
- **1/4 kašice** soli
- **po potrebi** džema od kajsija
- **po potrebi** prah šecera
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Od brašna, 1 kašike sala, žumanaca, šecera, soli, nastrugane kore limuna, belog vina i kisele vode zamesite glatko testo, ni suviše tvrdo, ni suviše meko. Po potrebi dodajte još malo brašna ili tecnosti. Dobro umešeno testo razvucite oklagijom pa premažite trecinom sala.

Preklopite testo u obliku knjige i ostavite pokriveno da odmara oko 15 minuta. Ponovite postupak još dva puta.

Nakon odmaranja, testo razvucite oklagijom i isecite ga na pravougaonike ili kocke. Na svaki deo stavite po kašičicu džema, preklopite, malo pritisnite krajeve i reajte na podmazan pleh.

Ovako pripremljene salcice pecite na 200 stepeni oko 20 minuta. Ispocene salcice uvaljajte u prah šecer zamirisan vanilom.

Savet