

## **Salenjaci (2)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gmlevenog sala
- **1** kesicasuvog kvasca
- **200** mlmleka
- **3** kašike šecera kristala
- **1** prstohvatsoli
- **200** mlbelog vina
- **4** jajeta
- **180** mlkisele pavlake
- **1** kgbrašna
- **1** jaje za premazivanje
- **1** teglapekmez od šljiva
- **100** gpraha šecera

### **Priprema**

Staviti kvasac i kašicu šecera u 50 ml toplog mleka da nadoe. U posudu za mešenje staviti brašno, ostatak mleka, pavlaku, belo vino, šecer, so i jaja. Umesiti testo. Ostaviti 30 minuta na toplo mjestu da naraste.

Kad testo naraste razviti ga što je tanje moguce i premazati mlevenim salom.

Preklopiti testo i ostaviti da odmori 10 minuta. Zatim ga opet razviti i još jednom preklopiti i opet ostaviti 10 minuta.

Tako treba da se razvija i preklapa tri puta, po deset minuta.

Na kraju kada se testo razvije sek u sekvadratice ili se prave kiflice (po želji) na svaki staviti kašicicu pekmeza i preklopiti.

Poreati u pleh, premazati jajetom i staviti da se pece.

Ostaviti da se ohladi pa uvaljati u prah šećer.

### **Savet**