

Slanci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Tijesto:

- **1/4 (10 g)**svježeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**brašna
- **2 dl**mlakog mlijeka
- **1/2 kašicice**soli
- **50 ml**ulja
- **350 g**brašna

Preljev:

- **1 kašicica**soli
- **2 kašicice**brašna
- **na vrh noža**praška za pecivo
- **oko 4 kašike**mlake vode

Priprema

U posudu stavite kvasac, šećer i brašno i dodajte mlako mlijeko. Promiješajte i ostavite 5 minuta. Zatim dodajte so, ulje i promiješajte. Dodajte 250 g brašna i miješajte drvenom kašikom tijesto oko 3 minuta. Dodajte ostalih 100 g brašna i umijesite glatko tijesto. Pokrijte ga i ostavite 45 minuta na toplom.

Nadoslo tijesto malo premijesite rukama i podijelite na 4 dijela. Uzmite prvi dio tijesta i rukama istanjite kao prutice. Tako uradite i sa ostala tri i redajte jedno uz drugo.

Presjecite ih ovisno o dužini koju želite. Redajte u tepsiju u koju ste prethodno stavili papir za pečenje i ostavite 30 minuta na toplom. Pecite 12 minuta na 200 stepeni.

Sada pripremite preljev tako što u posudu stavite so, prašak za pecivo, brašno i vodu. Masa treba bit nešto gušća nego za palacinke. Nakon 12 minuta izvadite slance i pospite ih preljevom i vratite još na 2-3 minuta u pecnicu. Kad su gotovi malo ih premažite uljem i uživajte.

Savet