

## Slanci



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 mala kackica** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** brašna
- **150 ml** mlakog mlijeka
- **1 kašika** pavlake
- **220 g** brašna
- **1 kašicica** soli
- **3 kašike** ulja
- **1 kašicica** soli
- **2 kašicica** brašna
- **malopraška** za pecivo
- **malomlake** vode

## Priprema

Pomiješati kvasac, šecer, brašno, mlijeko pa ostaviti da kvasac nado?e. Zatim dodati pavlaku, ulje, so, brašno. Ostaviti 30 minuta da nado?e.

Razviti na štapice i osmice. Ostaviti da odstoji 45 minuta. Peci na 220 stepeni oko 10 minuta. Pripremiti preliv od 1 kašicica soli, 2 kašicice brašna, praška za pecivo i vode da se dobije smjesa malo gušca nego za palacinke. Izvaditi slance prelitati smjesom pa peci još 3-4 minute.

## **Savet**

Vole ih djeca ali i odrasli!