

# **Kiflice sa salom - salnjaci**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 ml mleka**
- **1 kockakvasca**
- **2 žumanceta**
- **2 kašicice šećera**
- **800 g brašna**
- **300 g sala**
- **po izboru pekmez**
- **za posipanje šećer u prahu**

## **Priprema**

U mlako mleko izmrvit kvasac i dodati šećer. Nakon petnaest minuta dodati žumanca i uz postepeno dodavanje brašna, zamesiti srednje mekano testo. Ostaviti da se udupla. Zatim nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu i premesiti. Razviti tanko, pa polovinu testa premazati sa salom. Preklopiti dva puta i ostaviti da odmori petnaest minuta. Ponoviti postupak još dva puta. Nakon toga, testo razviti, pa iseci na kvadratice. Na svaki kvadratic staviti po kašicicu pekmeza i uviti u rolnicu.

Složiti uvijene salnjake na pleh obložen papirom za pecenje. Peci u prethodno zagrejanoj rerni oko 25 minuta. Kada se malo prohlade, posuti šećerom u prahu.

## **Savet**