

Salcici sa pivom



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3žumanceta
- **500 ml**piva
- **po potrebibrašno**
- 1rendana kora limuna
- **200 g**šecera u prahu
- **po potrebidžem**
- 2vanilin šecera
- **500 gsala**

Priprema

Umesiti testo od žumanca, kore limuna, brašna i piva.

Razvuci koru debljine 1cm, premazati 1/3 sala, preklopiti kao pismo, staviti u posudu, pokriti kesom i staviti u frižider da odstoji 20 minuta. Ponoviti još 2 puta.

Razvuci koru, iseci na kocke 6-7 cm dužine i širine, staviti džem na svaku kocku i preklopiti.

Peci oko 20 minuta na temperaturi od 200 C.

Uvaljati u mešavinu šecera u prahu i vanilin šecera. Prijatno.

Savet