

Salenjaci



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- 3 jajeta
- **500 g** svinjskog sala
- **500 ml** belog vina
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- marmelada od šljiva

Priprema

U ciniju staviti brašno, 1 celo jaje, 2 žumanca, 20 g svinjskog sala, kašiku šećera i malo soli. Zatim postepeno dodavati belo vino i mesiti rukom da testo postane glatko.

Dobijeno testo podeliti na 9 loptice. Svaku lopticu razvuci oklagijom i premazati salom osim devete.

Razvucene kore staviti jednu preko druge tako da deveta ne bude namazana salom. Testo ostaviti da odstoji petnaestak minuta, a zatim ga razvuci oklagijom.

Razvuceno testo ponovo premazati salom, iseci ga sa cetiri strane ka sredini i preklopiti sve cetiri strane jednu preko druge, takoe ka sredini. Ostaviti da odstoji još petnaestak minuta i ponovo razvuci oklagijom.

Testo premazati preostalim salom i seci u obliku pravougaonika. Na svaki pravougaonik staviti po malo marmelade od šljiva i preklopiti.

Salcice staviti u podmazani pleh i peci na tempetaturi od 200 stepena 40 minuta.

Savet