

Kiflice od sala



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g sala
- 550 g brašna
- 4 dl kisele pavlake
- malo soli
- pekmez
- prah šećer

Priprema

Za ove kiflice potrebno je 400 g sala. Salo preko noci držati u hladnoj vodi, sutradan ga ocistiti od kožica, pa samleti na mašini za meso. Dobro umgsiti 550 g brašna, 4 decilitra kisele pavlake, salo i malo soli. Razviti veoma tanku koru, pa usijanim nožem seci male kvadratice. Na svaki staviti pekmez, uvijati u vidu kiflica, staviti u pleh i peci na jakoj vatri. Pecene, tople kiflice uvaljati u prah šećer zamirisan vanilom.