Salcici, salenjaci, salarice ili kako vam god paše...



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **700 g**brašna
- **300 g**sala
- **50 g**šecera
- **500 ml**mleka
- **1 komad**svežeg kvasaca

nadev

- **150 grama**pekmez ili nutela
- **100 grama**šecer u prahu

Priprema

U toplo mleko sa 1 kašicicom šecera pustimo svež kvasac da nadodje. Sipamo ga u brašno i šecer i umesimo kiselo testo.

Dok testo stoji na toplom da pocne da raste, tupom stranom noža "izradimo" salo, odvojimo ga od opni i koncica. Postoji varijanta i sa mlevenjem na mašini za meso, mnogo je lakše i brže, ali meni je ovako cistije i lepše.

Testo koje je naraslo premesimo još jednom i razvucemo ga oklagijom u oblik kocke, a zatim premazujemo izradjenim salom do pola, preklopimo, razvucemo još jednom, opet premažemo salom i tako dok ne potrošimo salo (obicno ga bude za 3 premazivanja).

Kad je salo sjedinjeno sa testom, masu razvucemo na kvadrat i isecemo na 40 komada (8 x 5), u svaku kocku u sredinu dodajemo fil...

Preklapanje salcica može se raditi na razne nacine, u mom slucaju to su bile "mašnice".

Poredjamo u tepsiju i ostavimo da odstoji dok se rerna ne ugreje na 250 stepeni. Ubacujemo u vrelu rernu, a nakon par minuta smanjimo na 200 i pecemo dok lepo ne porumene (15-20 minuta).

Kad su gotovi, ostavimo da se malo prohlade, pospemo prah šecerom i salcici su spremni za jelo!!! Prijatno!

Savet