Salcici (3)

težina: **srednje**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**belog vina
- **2**jajeta
- sok od jednog limuna
- **1/2 male kašicice**soli
- **1 mala kašicica**peciva
- **2 kafene šoljice**šecera
- **1 kg**brašna
- **500 g**svinjskog sala
- marmelada po želji

Posipanje:

- **100 g**šecera u prahu

Priprema

U dublju posudu sjediniti jaja, prašak za pecivo, šecer i so, pa mutiti da se sve lepo promeša i potom dodavati sok od limuna, belo vino i brašno. Testo izruciti na radnu površinu i dobro ga umesiti pa pomocu oklagije rastanjiti i premazati sa omekšalim salom. Premazano testo preklopiti kao knjigu, pokriti krpom i ostaviti da miruje na sobnoj temperaturi 30 minuta. Posle mirovanja testo rastanjiti oklagijom, premazati salom i preklopiti kao knjigu. Postupak ponoviti još jednom. Rastanjiti testo oklagijom što tanje, seci kocke i na sredinu svake

staviti po malo marmelade pa ivice spojiti u trougao, a druge dve sastaviti ili na svaku kocku staviti po malo marmelade i preklopiti. Salcice reati u ne podmazanom plehu. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci salcice dok ne porumene. Pecene salcice posuti šecerom u prahu.

Savet