

## **Salcici (4)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3** dl mlakog mleka
- **1** kašika šecera
- **1** kesica suva kvasca
- **3** jajeta
- brašno
- marmelada od šljiva
- **600** g mlevena sala
- šećer u prahu

## **Priprema**

U mlako mleko staviti šećer i kvasac da malo stane. Umutiti jaja pa dodati mleko sa kvascem i dodati brašno da se umesi testo. Ostaviti testo da malo nadodje pa razvaljati u ploču koju premažemo mlevenim salom, preklopimo kao lisnato testo i ostavimo da stoji 10 minuta. Tako uradimo još dva puta. Kad treci put testo odstoji razvaljamo, secemo kvadrata, unutar kvadrata stavimo marmeladu, preklopimo. Poredjamo salcice u pleh i pecemo na 200 stepeni. Pecene uvaljamo u šećer u prahu.

## **Savet**