

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 gm**levena sala
- šefer u prahu

Priprema

U mlako mleko staviti šefer 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 plocu koju premažemo mlevenim salom, preklopimo kao lisnato testo i ostavimo da stoji 10 minuta. Tako uradimo još dva puta. Kad treći put testo odstoji razvaljamo, secemo kvadratne, unutar kvadrata stavimo marmeladu, preklopimo. Poredjamo salcice u pleh i pecemo na 200 stepeni. Pecene uvaljamo u šefer u prahu.

Savet