# *Salnjaci*

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **250 ml**kisele vode
- **4**žumanca
- **1**sok od limuna
- **500 g**svinjskog sala
- džem
- šecera u prahu

## Priprema

400 g brašna zamesite sa kiselom vodom, žumancima i sokom od limuna. Svinjsko salo i 100 g brašna umutite mikserom.

Testo rasklagijajte, premazite umucenim salom, preklopite sa svih strana i ostavite u frizideru dvadesetak minuta, Tako ponovite jos dva puta.

Gotovo testo rasklagijajte i isecite na trake, pa na pravougaonike. Na sredinu stavite po kašicicu džema i preklopite, pa pritisnite lagano viljuškom, da se nebi otvorile tokom pecenja.

Reajte u pleh i pecite u zagrejanoj rerni dvadesetak minuta na 220 stepeni. Pecene salnjake uvaljajte u šecer u

prahu i služite.

## Savet