

Jacini salcici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1** šoljica ulja
- **2-3** šoljice mlake vode
- **1 kašika** alkoholno siceća
- limun
- **300 g** svinjsko salo
- džem od šljiva
- prah šećer

Priprema

U dublji sud staviti brašno, ulje, sirce, narendati koru od limuna i zamesiti sa mlakom vodom. Razvuci koru premazati sa 100 g sala, preklopiti kao pismo i ostaviti 20 minuta u frižider. Postupak ponoviti još dva puta, zadnji put ne stoji u frižider nego odmah razvuci koru, seci na kocke, staviti kašičicu džema i preklapati salcice. Peci na jakoj vatri, gotove valjati u prah šećer. PRIJATNO!

Savet