

Jacini salcici



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1 šoljica**aulja
- **2-3 šoljice**mlaka voda
- **1 kašika**alkoholno siceta
- limun
- **300 g**svinjsko salo
- džem od šljiva
- prah šefer

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 kašicu džema i preklapati salcice. Peci na jakoj vatri, gotove valjati u prah šefer. PRIJATNO!

Savet