

Slatki salcici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** glisnatog testa
- **12 kašicica** džema od šljiva, domaceg
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kašicica** cimeta

Priprema

Lisnato testo razviti 0,5 cm debljine. Iseci na 12 pravougaonika ili kvadrata. Na sredinu stavljati po kašicicu džema, pa preklopiti. Posuti cimetom i vanilinim šecerom. Peci na 200 C 15-tak minuta, dok salcici blago ne porumene. Kada su peceni, ukrasiti ih džemom. Ja sam koristila domaci džem od šljiva bez šecera, tako da su ovi salcici i posni i dijetalni:)

Savet