Salcici (5)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**sala
- **1 paketic**kvasca
- **2 dl**mleka
- **2 kašike**šecera
- **malo** soli
- **2 dl**belog vina
- **4** jajeta
- **1 čaša**kisele pavlake
- **1 kg**brašna
- **1** jaje
- **1 tegla**pekmeza
- **200 g**šecera u prahu

Priprema

Staviti kvasac da nadoe. Zatim ga umešati u brašno i dodati sve sastojke sem sala i 1 jajeta (za premaz) džema i šecera u prahu. Ostaviti 30 minuta na toplom da naraste. Kad testo naraste razviti ga što je tanje moguce i premazati mlevenim salom. Preklopiti testo i ostaviti da odmori 10 minuta. Zatim ga opet razviti i još jednom preklopiti i opet ostaviti 10 minuta. Tako treba da se razvija i preklapa tri puta, po deset minuta. Na kraju kada se testo razvije seku se kvadratici ili se prave kiflice (po želji) na svaki staviti kašicicu pekmeza i preklopiti. Poreati u pleh, premazati jajetom i staviti da se pece. Odmah tako vruce uvaljati u prah šecer.

Savet