

# Slanci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kesica** suvog kvasca
- **50 ml** ulja
- **1/2** čaše kisele pavlake
- **260 ml** mlake vode

### Za slani preliv:

- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** soli
- **malo** vode

## Priprema

Brašno pomešati s kvascem, dodati so, šećer, pavlaku i ulje. Postepeno dodavati vodu i umesiti glatko testo. Ostaviti da se odmara oko 30-40 minuta na toplom mestu, pokriveno (najbolje folijom). Kada je testo naraslo, podeliti ga na 2-3 dela. Svaki deo testa bacati (oko 10 puta) s visine na radnu podlogu. Bacanjem testa se postiže mekoca i lakoca testa. Oblikovati prutice dužine oko 20 cm, stavaljati ih na pleh obložen papirom za pečenje, jedan do drugog (tako da se lagano zalepe, ne stiskati ih). Kada se dignu sami se zalepe, jedan za drugog). Mogu se raditi i duži slanci i ne moraju se spajati. Ostaviti pokriveno krpom oko 20 minuta, da narastu. Slani preliv: Brašno i so pomešati i dodavati vodu uz stalno mešanje. Smesa treba biti malo gušća, od one za palacinke. Peci na 200 C, 5 minuta, izvaditi ih, preliti slanim prelivom, vratiti u rernu i peci još 10 minuta. Zadnjih 2 minuta

staviti opciju pečenja samo gore, da se dobije lepa boja. Pecene pokriti suvom krpom, da korica smekša. Uživati u svojim slancima, kao iz pekare.

## **Savet**

Da preliv bude u što tanjem sloju najbolje ga nanositi špricom za kremove. Od ove smese se dobije oko 15 slanaca dužine 20 cm.