

Salcici (6)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme priprave: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **5** žumanceta
- **2 kašike** ulja
- **4 kašike** sirceta
- **1** limun
- **500 ml** hladne vode
- **500 g** sala

Priprema

Zamesiti testo od brašna, žumanceta, ulja, sirceta, hladne vode, i naredati koru od limuna. Oklagijom razviti veliku koru i celu je premazati salom. 1 šaku brašna posuti po kori. Presaviti koru na 4 dela-levo, desno, odozdo, odozgo. Postupak ponoviti 3-4 puta. Seci po želji, ostaviti 30 minuta da odstoji i peci na 200 stepeni.

Savet