

Slanci



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** soli
- **300 ml** mleka
- **100 ml** ulja

Slani preliv:

- **100 ml** vode
- **4 ravne kašike** brašna
- **1 kašičica** soli

Priprema

Mleko zagrejati, u toplo staviti kvasac i šecer. Ostaviti da se digno. Za to vreme sve ostale sastojke staviti u vanglu. Kada je i kvasac spreman, umestiti testo.

Testo ostaviti u vangli da naraste.

Kada je naraslo, podeliti na 16 delova. Po meni najlakši način je da nadošlo testo podelite na četiri jednaka dela, pa još svaku dobijenu 1/4 na 4 dela..tako cete dobiti približno iste loptice.

Testo oblikovati u loptice, svaku lopticu premazati sa malo ulja i ostaviti da odstoji nekih 10-tak minuta.

Svaku lopticu prvo malo prstima oblikovati u pravougaonik, pa oklagijom razvaljati na 10x20 cm. Testo ce vam se možda malo lepiti za oklagiju, ali svakako ga ne posipati brašnom, bitno je da to ulje ostane na površini razvaljanog testa, da bi vam se kasnije slanci listali.

Kada razvaljate testo, samo ga srolati u kiflicu. Reati u podmazan pleh. Kada ste ih sve izreali, cetkicom premazati slance uljem.

Rernu staviti da se greje na 210 C. Slance staviti u toplu rernu.

Kada se zarumene, otprilike posle nekih 15-20 minuta, izvaditi ih iz rerne i posuti slanim prelivom, vratiti u rernu da se zapeku.

Savet

Prijatno!