

Verini salcici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **20 g** kvasca
- **malosoli**
- **1** jaje
- **2** žumanceta
- **100 g** šecera
- **1** šoljica (**1 dl**) ulja
- **1** limun (sok i kora)
- **1 kg** brašna

Za premazivanje testa:

- **300 g** mlevenog sala

Priprema

Zamesiti testo od datog materijala, pa ga ostaviti da odmori pola sata. Zatim testo premesiti i podeliti na dve lopte. Svaku loptu razviti i premazivati sa salom. Koru preklopiti cetri puta, pa je ostaviti da odmara. Tako isto uraditi i sa drugim delom testa. Premazivati kore tri puta. Zatim razviti vecu koru, iseci je na trouglice filovati nekim džemom i uviti u kiflu. Pore?ati u pleh, ostaviti da odstoje pola sata, premazati ih belancetom i peci na 200 C oko 10 minuta. Zatim vatru smanjiti na 180 C i peci još 10 minuta. Posuti ih šecerom u prahu.

Savet