

Lažni salenjaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **1** jaje
- **1** kvasac
- **3 dl** mlijeka
- **3 kašike** šećera
- **1** margarin

Za punjenje:

- pekmez od šljiva, šipka, po želji
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

U malo mlakog mlijeka dodati kašičice šećera i kockicu kvasca pa ostaviti da nadoe. Zamijesiti što mekše tijesto i ostaviti ga pola sata do 45 minuta da se digne. Potom tijesto razvaljati na 5 mm, pa preko naribati ili nasjeckati malo margarina. Tijesto ponovo razvaljati pa ponoviti s margarinom i tako što više puta, to bolje. Razvuceno tijesto izrezati na kocke, puniti pekmezom, 'umotati' kao salenjake, poslagati ih u tepsiju i peći na 180 stupnjeva dok ne porumene. Tople ih uvaljati u šećer i prahu i poslužiti.

Savet