

Salnjaci



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**belog vina
- **1 kockakvasca**
- **200 ml**mleka
- **180 ml**kisele pavlake
- **1 kg** brašna
- **500 gm**levenog sala
- **2 kašike**šecera
- **1 kašicica**soli
- **4**jajeta
- **250 g**prah šecera
- **1**jaje (za premazivanje)
- **1 tegladžema** od šljiva

Priprema

Staviti kvasac u malo (50 ml) tople vode da nadoe. Zatim ga sipati u ciniju za mucenje, pa dodati brašno, šecer, jaja (4 komada), pavlaku, mleko, belo vino i so. Umesiti testo. Ostaviti 30 minuta na topлом da naraste. Kad testo naraste razviti ga što je tanje moguce i premazati mlevenim salom. Preklopiti testo i ostaviti da odmori 10 minuta. Zatim ga opet razviti i još jednom preklopiti i opet ostaviti 10 minuta. Tako treba da se razvija i preklapa tri puta, po deset minuta. Na kraju kada se testo razvije sek u seku kvadratici ili se prave kiflice (po želji) na svaki staviti kašicicu pekmeza i preklopiti. Poreati u pleh, premazati umucenim jajetom i staviti da se pece. Odmah tako vrue uvaljati u prah šecer.

Savet