

Salnjaci



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** belog vina
- **1 kocka** kvasca
- **200 ml** mleka
- **180 ml** kisele pavlake
- **1 kg** brašna
- **500 g** mlevenog sala
- **2 kašike** šećera
- **1 kašica** soli
- **4** jajeta
- **250 g** prah šećera
- **1** jaje (za premazivanje)
- **1** tegladžema od šljiva

Priprema

Staviti kvasac u malo (50 ml) tople vode da nadože. Zatim ga sipati u ciniju za mucenje, pa dodati brašno, šećer, jaja (4 komada), pavlaku, mleko, belo vino i so. Umesiti testo. Ostaviti 30 minuta na toplom da naraste. Kad testo naraste razviti ga što je tanje moguće 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 seku se kvadratici ili se prave kiflice (po želji) na svaki staviti kašičicu pekmeza i preklopiti. Poređati u pleh, premazati umucenim jajetom i staviti da se pece. Odmah tako vruće uvaljati u prah šećer.

Savet