

Salcici (9)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **500 g** sala
- **5** žumanaca
- **2** **caše** belog vina
- **2** **kašike** šecera
- **1** **prstohvatsoli**
- **1** limun (narendana kora)
- pekmez po ukusu
- **100 g** šecera u prahu
- **1** **kesica** vanilin šecera

Priprema

Žumanca umutiti sa šecerom, dodati so i narendanu koru od limuna te zamesiti sa brašnom i belim vinom. Prilikom mešenja postepeno dodavati brašno vodeći računa da testo ne bude mnogo tvrdo. Salo za mešenje priprema se na sledeći način: prvo ga dobro ocistiti od žilica, samleti ga i zamesiti sa ostatkom brašna. Dobijenu smesu podeliti na 4 dela. Testo razviti u četvrtastu koru debljine prsta, premazati jednim delom sala pa testo preklapati na sledeći način: leva strana se prebaci do polovine kore, zatim se preko nje prebaci desna strana, gornja pa donja strana se saviju na isti način. Ovako savijeno testo ostaviti da odmara na hladnom mestu 10 minuta. Postupak ponoviti još 3 puta. Poslednji put koru razviti u četvrtastu ploču debljine prsta pa usijanim nožem iseci na četvrtaste parčice. Na svaku parču staviti po malo pekmeza, preklopiti i reati u pleh. Salcice peci na jakoj vatri da bi lepo narasle i izlistale se, dok ne porumene. Vruće kiflice posuti šecerom u prahu pomešanim sa vanilin šecerom.

Savet