

## *Slatki džepici sa salom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **75** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 ml** mleka
- **1** kvasac
- **2 kašike** šećera
- **malosoli**
- **1 dl** ulja
- **1 kg** brašna
- **500 g** sala
- **2 kašike** sirceta
- pekmez
- sitan šećer

### **Priprema**

U mlako mleko staviti šećer i kvasac da nadoe. Zatim dodati ulje i malo soli. Postepeno dodavati brašno mešajući varjačom. Kad više ne bude moglo da se mesa umesiti testo rukama dodavajući još brašna ako je potrebno kako se testo ne bi lepilo za ruke.

Salo umesiti rukama sa 2 kašike sirceta.

Testo razviti oklagijom i premazati trećinom sala.

Saviti levu stranu do pola i desnom preklopiti.

Donju stranu preklopiti ka gore do pola i gornjom preklopiti ka dole.

Ostaviti da stoji 10 minuta. Zatim ponoviti postupak još dva puta.

Razviti testo, iseci ga na kocke. Na svaku kocku staviti malo pekmeza.

Saviti dva kraja u džepic i staviti u ne podmazan pleh.

Peci džepice u zagrejanom rerni na 180 stepeni 30 minuta.

Vruce džepice posuti prah šećerom.

Prijatno :)

### **Savet**

Možete koristiti bilo koji pekmez, ja sam od kajsijsa i šljiva.