

Salcici - provereno dobri



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3žumanca
- 2 kašikerakije
- 200 mlmlake vode
- 700 gbrašna
- 300-400 gsala

Priprema

U žumanca dodati mlaku vodu, brašno i rakiju. Zamesiti testo, i ostaviti ga da miruje 30 minuta na sobnoj temperaturi.

Rastanjiti testo. Debljina zavisi od vas, tj da li volite tanje ili deblje testo. Moje je bilo tanje.

Preko testa namažite salo.

Onda se preklapa. Bitno je da se uvek preklapa isto kao prvi put. Prvo leva strana.

Pa desna.

Pa dole

Pa gore.

I ostavite da miruje 15 minuta. Tako uradite još dva ili više puta, i uvek pustite testo da odmori 15 minuta na sobnoj temperaturi.

Rastanjite testo. Isecite ga na kockice i dodajte dzem. Ja sam imala od dunja, a vi možete bilo koji. U par sam stavila eurokrem i oduševila se ukusom.

Preklopite na pola i redjajte u pleh obložen papirom za pecenje ili podmazan mašcu.

Za oblik srca preklopiti ovako.

Pa onda.

Nemojte ih redjati suviše gusto (kao ja) da bi mogli lepo da narastu (kasno mi je mama ovo rekla). Zagrejati rernu na 200 stepeni i peci 15-20 minuta ili dok ne porumene.

Kada se malo prohlade uvaljati ih u prah šecer i poslužiti.

Savet

Recept za sal?i?e je provereno dobar. Tj moja mama je isprobala sve ostale recepte i ovaj je naj. Podse?a na detinjstvo kada sam pomagala u pravljenju tako što sam ih preklapala i redjala. I uvek ih jela vrela i izgorela se od vrelog džema. Prijatno