

Salnjaci sa fetom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** mlakog mleka
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **oko 700 g** brašna
- **po ukusu** soli
- **200 g** sala
- **1 kašičica** sirčeta
- **300 g** feta sira
- **po želji** susam

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac i dodati šecer. Ostaviti da nadoše. Kada je kvasac nadošao u posudi za mešenje sipati nadošao kvasac zatim postepeno dodavati brašno i umesiti testo. Posolito po ukusu. Testo ne treba biti ni jako meko, a ni jako tvrdo, otprilike kao za kifle.

Ostaviti malo da testo odmori.

Salo rukom dobro izraditi, stavite sirce i dobro izgnjecite.

Radnu površinu posuti brašnom zatim razviti testo. Premazati salom.

Zatim testo preklapati. Desno-levo-gore-pa dole. Možete i redosledom koji je vama lakši. Bitno je samo

preklapati sve strane. Vidite na slici.

Ostaviti oko pola sata da odmori.

Ponoviti postupak još 2 puta s'tim da sada ne premazujete testo salom.

Kada ste testo ispreklapali i kada je odmorilo, razvite oklagijom malo tanje od debljine prsta. Isecite na kocke.

Re?ajte fetu zatim samo preklopite.

Ovako...

To bi trebalo ovako da izgleda. Prstima malo samo utapkajte krajeve.

Pleh za pecenje blago podmazite sa masti. Vrlo malo. Re?ajte salnjake.

Salnjake premazite vodom. Po želji posuti susamom.

Peci na 200 stepeni.

Prijatno!

Savet

Ku?a mi je zamirisala na salnjake. Podsetilo me je na detinjstvo kada mi je baka spremala ovo divno pecivo. Salnjaci su zaista divni, meki, ukusni... Vi možete da ih puniti bilo ?im. Mogu biti i slani, kao u ovom slu?aju sa fetom, a mogu biti i slatki, sa doma?im pekmezom. Ništa lepše. Prijatno!