

# Salcici

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 jaja
- 1/2 šolje od bele kafe šecera
- 1 kesica suvog kvasca
- 1 kg brašna
- 600 g svinjslog sala
- 1 kašika masti
- 450 ml belog vina
- džem po izboru
- šećer u prahu (oko 250 gr)

## Priprema

Umesiti 900 g brašna, jaja, šećer, mast i kvasac sa vinom (sobne temperature), tako da se testo ne lepi za ruke. Što se duže izmеси, lepše je testo. Uradjeno testo ostaviti da nadodje, premesiti pa ostaviti na 15 minuta u frižider. U medjувremenu samleti salo, i umesiti sa onih preostalih 100 g brašna.

Testo staviti na pobrašnjen stoljnjak i razvuci na debljinu 1 cm. U tankom sloju premazati celu površinu salom, preklopiti, ponoviti isto, dok ne dobijete oblik da ne može da se preklopi. Vratiti u frizider na 15 minuta, i ponavljati postupak sve dok ima sala. Što se više puta premazuje, preklapa i razvlaci, testo je bolje(lisnatije).

Kada je gotovo, izruciti testo na stoljnjak (više puta posipati brašno, da se testo ne zalepi dok radite oklagijom).

Razvuci na 1 cm, seci kocke 5x5 cm, staviti pola kašicice džema, umotati u valjak i redjati u ne podmazan pleh, dok ne porumene na 180 C stepeni oko 20 minuta. Vruće uvaljati u prah šećer.

Od ove mase ispadne dosta kolacica, i što duže stoje, ukusniji su.