

## *\*Slanuša\**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **140** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **2 kašičice** suvog kvasca
- **450 g** brašna
- **1 kašičica** šecera
- **50 ml** voda
- **50 ml** ulje
- **100 g** kisele pavlake
- **1 kašičica** soli
- Za prelivanje:
- **1 kašik** brašna
- **3 kašike** voda
- **1 kašičica** soli
- **na vrh nož** prašak za pecivo
- Za premazivanje:
- **po potrebi** ulje

## **Priprema**

U odgovarajuću posudu staviti suvi kvasac, dodati šecer, 50 g brašna i mlaku vodu, sve izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. Potom u smesu dodati ulje, kiselu pavlaku, so i postepeno dodajući preostalo brašno (400 g) zamesiti testo.

Pokriti providnom prijanjajućom folijom i ostaviti da odstoji 45 minuta.

Nakon toga, testo premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini...

...te rastanjiti formirajući dugacak "valjak" (kao na slici).

Tepsiju premazati uljem, "valjak" staviti u sredinu pa u krug uvijati testo. Pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 45 minuta.

Peci u dobro zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Za prelivanje: U ciniju staviti brašno, dodati prašak za pecivo, vodu i so, izmešati...

...izvaditi tepsiju iz rerne, preliti (šarati) svuda smesom od brašna, vode, soli i praška za pecivo i vratiti tepsiju u rernu na 2-3 minuta.

Gotovu \*slanušu\* izvaditi iz rerne, premazati uljem, ostaviti da se prohladi te poslužiti.

**Savet**