

Salonjaci



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 k**gbrašna + za razvlacenje testa
- **1 k**ockicakvasca
- **4 d**lmleka
- **4 kašike**šecera
- 2jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kg**svinjskog sala
- **1**limun

Za fil:

- **po potrebi** džem od kajsija, šipka ili šljiva

Za posipanje:

- **po potrebiprah** šecer
- **1 kesicavanil** šecera

Priprema

U vanglicu sipati toplo mleko pa umesati 1 kašiku šecera i kvasac. Ostaviti da se kvasac podigne, a onda dodati sve sastojke za testo uključujući sok od limuna. Ako je potrebno dodati još malo mleka. Zamesiti testo da se dobije lopta koja se ne lepi. Testo pokriti da naraster 35-40 minuta.

Dok testo nadolazi pripremiti salo koje bi trebalo da je dobro ošišeno od opne i žilica. Samleti ga na mašinici za meso pa ga spojiti sa 100 g brašna.

Testo koje je naraslo razvuci oklagijom na pravougaoni oblik.

Premazati testo trecinom smese od sala i brašna.

Prešaviti namazano testo sa leve na desnu stranu ostavljajući jednu trecinu nepokrivenu. Tom trecinom prekriti vec presavijeno testo.

Donji kraj testa saviti do sredine.

Onda gornji kraj presaviti preko donjeg tako da dobijete kocku testa.

Prekriti testo da odstoji 15-20 minuta. Onda još dva puta ponoviti postupak razvlacenja, premazivanja i savijanja testa.

Kad proe i trecih 20 minuta razvuci testo da bude debljine oko 1 cm.

Secite radlom ili nožem trake testa dužine oko 10 cm ili po vašoj želji. Te trake možete seci na manje pravougaonike koje cete filovati kašicicom džema pa ih preklapati da se dobije oblik knjige.

Takoe te trake možete seci na kvadrate i takoe filovati džemom pa preklopiti suprotne uglove da se dobije oblik trougla. Inace za filovanje je najbolji cvršci džem koji nece pri pecenju curiti.

Najudaljenije krajeve svakog trougla savijati unazad tj. blago spojiti.

Salonjake reati u plebove obložene peki papirom i ostaviti ih da narastaju oko pola sata. Peci ih 15 minuta na 200'C tj. da budu blago rumeni. Pecene ostaviti par minuta da se prohlade pa svaki uvaljati u mešavinu prah šecera i vanil šecera. Ostaje samo da uživate u njima i sutradan jer ostanu mekani.

Savet

Ovo je još jedan recept dobro poznatog kolaa u našem regionu koji je nastao kao tradicija pri zimskom klanju

svinja. Najvaznije je da vam salo bude dobro oisceno i onda nema muke. Ranije sam ih spremala po maminim receptima ili sa belim vinom ili rakijom (lozom) ali i ovaj recept je sjajan.