

## **Salcici (10)**



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **350-400 g** brašna
- **250 g** mlevenog sala
- **100 ml** belog vina
- **1 kašičica** masti
- **1** jaje
- **1** prstohvatsoli
- **po želji** omiljenog džema
- **po potrebi** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera

### **Priprema**

U mleveno salo dodati šaku brašna pa malo izmesiti rukom i ostaviti na toplom da se malo opusti. U brašno dodati mast, jaje i so, kao i vino i zamesiti testo da bude glatko.

Testo razvuci na oko centimetar debljine u pravougaonik i namazati salom, a zatim ga presavijati - najpre na pola.

Potom ga ponovo premazati (dobijenu polovinu), pa ponovo presaviti na pola. Tako ponavljati sve dok ne dobijemo gomilicu testa koja se više ne može presaviti.

Testo zatim ostaviti da odmara 30 minuta uvijeno u foliju. Testo još dva puta tako razvijati i mazati i odmarati po pola sata.

Kad je treci put namazano i odmaralo razviti ga što tanje i seci po želji (ja sam sekla pravougaonike).

Na sredinu svakog pravougaonika stavljati pomalo džema (najbolje nekog cvršceg da ne bi curio), presaviti i pritisnuti prstom oko punjenja da džem ne iscuri.

Peci na 200 stepeni C oko 30 minuta. Malo ih prohladiti, pa posuti šećerom u prahu pomešanim sa vanilin šećerom i služiti.

## **Savet**