

## **Salarice**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 ml piva**
- **5 žumanaca**
- **1 limun**
- **1.250 kg brašna**
- **700 g sala**
- **500 g marmelade od kajsija**
- **po potrebi prah šećer**
- **1 kesica vanil šećera**

## **Priprema**

U posudu sipamo pivo izcedjeni sok jednog limuna i žumanca promešamo i umesimo sa 1 kg brašna. Testo odmah podelimo na tri loptice.

Ocišceno saleveno salo umesimo sa 250 gr brašna dobijenu masu podelimo na 5 loptica.

Raztanjimo prvo lopticu testa i premažemo salom (da bi olakšali mazanje sala stavimo na par sekundi u mikrotalasnu). Rastanjimo drugu koru i stavimo preko prve, premažemo drugom lopticom sala i stavimo treće raztanjeno testo i premažemo.

Preklopimo sa gornje strane na pola pa sadolnje da se krajevi sastave.

Pa onda sa leve strane po sa desne.

Ostavimo da odstoji 15 minuta, Rastanjimo oklagijom, premažemo sa salo i ponovimo savijanje i ponovo ostavimo da miruje 15 minuta. Postupak ponovimo još jednom da potrošimo petu lopticu sala.

Rastanjimo testo secemo na trake i secemo pravougonike, u sredinu stavljamo marmeladu i presavijamo.

Reamo u tepsiju obloženu pek papirom i pecemo na 180C oko 20 minuta dok se rascvetaju i porumene. Vruće ih valjamo u prah šefer u koje smo umešali vanil šefer.

## **Savet**

Dosta vremena zahteva ali se trud izplati