

Domaci slanci



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** instant kvasca
- **50 ml** ulja
- **100 ml** kisele pavlake
- **250 ml** mlake vode

Preliv:

- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** soli
- **5 kašika** vode

Priprema

Brašno sjediniti sa kvascem, pa dodati so, šećer, pavlaku i ulje. Postepeno dodavati vodu; zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno 40 minuta. Podijeliti na 3 jednaka dijela. Svaki dio "bacati" sa visine na radnu plohu, nekih 10-tak puta. Tako se postiže mekoca tijesta. Oblikovati prutice, dužine 30-tak cm. Od svakog dijela tijesta oblikovati po 4 slanci: dakle, ukupno 12 komada. Redati u pleh, obložen papirom za pečenje. Ostaviti prekrivene 20 minuta.

Pecnicu zagrijati na 200 C. Peci slance 10-tak minuta. Preliv: sjediniti brašno, so i vodu. Smjesa treba biti malo

gušca od smjese za palacinke. Izvaditi slance, preliti prelivom (najbolje pomocu vrecice, kojoj ste odrezali vrh), pa vratiti u pecnicu i peci još 10-tak minuta. Pecene slance prekriti krpom par minuta, da omekšaju. Poslužiti tople!

Savet