

## ***Salcici (2)***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 kg brašna
- 4 žumanaca
- 4 kašike ljute rakije
- 250 ml hladne vode

#### **Za premazivanje:**

- 1/2 kg sala
- 200 g brašna
- džem od šljiva (za fil salcica)

### **Priprema**

Salo dobro sjediniti sa brašnom, pa podeliti na tri dela. Od brašna, žumanca, rakije i vode zamesiti testo. Ukoliko se lepi za ruke, dodati još malo brašna, sve dok prestane da se lepi.

Testo podeliti na 3 dela. Svaki deo testa, premazati 3 puta salom i savijati na isti način (kao knjigu).

Ovako pripremljeno testo staviti u kesice i ostaviti, da prenoci u frižideru. Najbolje je da odstoji citave noci.

Ujutro razviti jedno po jedno testo, seci na 12 komada, na svaki staviti džem od šljiva, pa peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni.

Pecene salcice uvaljati u prah šećer i uživati.

Od ove kolicine istadne 36 salcica. Prijatno!