

Salcici (11)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašik** masti
- **1 prstohvat** soli
- **1 mala kašičica** šecera
- **1** limun - sok i kora
- **200 ml** vode
- **2** jajeta
- **2** žumanceta
- **50 ml** rakije šljivovice
- **po potrebi** prah šecer
- **oko 700 g** brašna
- **250 g** sala
- **po potrebi** pekmez od šljiva

Priprema

Uzeti vanglicu za mešenje pa u nju sipati 1 veliku kašiku masti (vrhom punu, kao da sipate šecer a ne mast), prstohvat soli, kašičicu šecera, sok i koru od jednog limuna, 2 dl hladne vode, rakiju (isključivo šljivovica), 2 cela jajeta i 2 žumanceta. Sve to malo propustiti kroz prste pa dodati oko 700 g mekog belog brašna.

Kolicina brašna zavisi od velicine jaja i limuna, ali kao što je vec dobro poznato, testo ne sme da se lepi za ruke. Testo mesiti jedno pet minuta kako bi postalo meko, glatko i elasticno. Prekriti ga cistom suvom krpom i

ostaviti ga na sobnoj temperaturi oko sat vremena da odmori.

U meuvremenu pripremiti salo: bitno je da je sa njega skinuta opna i uklonjene sve one sitne crvene žilice. Možete ga samleti na mašini za meso, u multipraktiku (par puta ga odvojiti od stranica) da salo bude penasto i lako mazivo.

Kad je testo odmorilo, razvuci ga u pravougaonik debljine oko 1/2cm. Ravnomerno ga premazati tankim slojem sala i poceti s preklapanjem.

Prvo dužu stranu preklopiti do pola, pa premazati opet salom.

Onda krace strane presaviti do pola i premazati tankim slojem sala.

Na kraju preklopiti testo kao knjigu i staviti ga na malo pobrašnjen tanjir, prekriti krpom i ostaviti u frižider da odmori 1 sat.

Sve ovo ponoviti još dva puta - testo, dakle, treba da bude sve ukupno premazano 3 puta i treba da odmori 3 sata na hladnom. Samo sada nije potrebno testo razvuci na 5mm, kako se ne bi upropastili vec napravljeni listici, vec je dovoljno i na tek nešto malo manje od 1cm debljine. Kada je istekao i taj treci sat posle treceg premazivanja, testo razvuci i u pravougaonik i oštrim tankim nožem opkrojiti ga sa svih strana - inace se svi okrajci nece lepo razlistati. Iz jednog poteza seci testo na pravougaonike dimenzije 5x7 cm (kolac je onda taman za dva zalogaja) i na svaki u sredinu staviti jednu kašicicu pekmeza od šljiva (ili nekog drugog koji volite), pa kolac preklopiti na pola, bez ikakvog pritiskanja, spajanja ili lepljenja. Složiti na pleh obložen papirom za pecenje, ostavljajuci mesta izmedju kolaca jer ce prilicno da narastu.

Rernu zagreјati na 250C. Kolace stavite da se peku tek kad je rerna postigla temperaturu. Peku se oko 10-15 minuta, malo da porumene, ako je moguće bez otvaranja rerne (da se ne bi hladila, da kolaci ne bi "spali", da para ne pobegne...).

Pecene kolace ostavite da se prohlade u plehu pa ih pospite prah šećerom i vanilom. Tek sasvim hladne možete da redјate jedan na drugi.

Savet