

Banatski salcici



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kg** brašna
- **600 g** sala
- **1 tegladžema** od šljiva
- **200 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanil šećera

Priprema

Razmrviti kvasac u toplom mleku sa dodatkom kašičice šećera. Dodati kašiku brašna i ostaviti da nadoe. Salo ocistiti od opni i žila i samleti na mašini za meso. Odvojiti malo brašna i utrljati 300 g sala. U nadošli kvasac dodati brasno, so i mesiti testo pa na kraju dodati utljrano salo i brašno. Ostaviti testo oko 30 minuta da se udvostruci. Testo razviti u obliku kvadrata i premazati trećinom samlevenog sala i preklopiti kao pismo. Ostaviti da odstoji 30 minuta. Postupak ponoviti još najmanje tri puta. Svaki put kada preklapate testo, uraditi istim redosledom, da testo bude lisnato. Na kraju testo rasklagijati u obliku kvadrata, nikako mesiti. Kvadrata na sredini puniti demom i krajeve skupiti. Može se i preklapati. Reati u pleh. Peci u rerni na 200 stepeni dok blago ne porumene. Kad se izvade iz rerne, pokriti krpom da malo odstoje, pa ih posuti prah šećerom zamirisanim vanilom...

Savet

Ušivajte u ukusu Banata...