

Salcici sa pivom



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3žumanceta
- 500 ml piva
- **po potrebi** brašno
- 1 rendana kora limuna
- 200 g šećera u prahu
- **po potrebi** džem
- 2 vanilin šećera
- 500 g sala

Priprema

Umesiti testo od žumanca, kore limuna, brašna i piva.

Razvuci koru debljine 1cm, premazati 1/3 sala, preklopiti kao pismo, staviti u posudu, pokriti kesom i staviti u frižider da odstoji 20 minuta. Ponoviti još 2 puta.

Razvuci koru, iseci na kocke 6-7 cm dužine i širine, staviti džem na svaku kocku i preklopiti.

Peci oko 20 minuta na temperaturi od 200 C.

Uvaljati u mešavinu šećera u prahu i vanilin šećera. Prijatno.

Savet