

Salcici



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kašika** svinjske masti
- **2** žumanca
- **1** jaje
- **200 ml** belog vina
- **200 ml** vode
- **1** limun

Fil:

- **300-400 g** džem
- **250 g** šećera u prahu
- **2** vanilin šećera

Premazivanje:

- **500 g** svinjskog sala
- **100 g** brašna

Priprema

Svinjsko salo sameljite na mašini za meso. Pomešati 100 g brašna sa salom. Zamesiti testo od navedenih sastojaka, u testo dodati sok i koru od limuna. Testo ne sme da se lepi za prste. Od testa napraviti 15 -18 kugli,

svaku rastanjiti do velicine palacinke, premazati mešavinom sala i brašna. Poslednju ne preamazivati. Testo razviti i preklopiti kao kod izrade lisnatog testa, staviti u foliju i ostaviti u frižider (najbolje preko cele noci). Kada izvadite testo, ostavite da stoji oko 30 minuta na sobnoj temperaturi. Razviti testo, seci na kvadratice i filovati džemom. Peci na 200 C, tople valjati u šecer.

Savet

Postupak pripreme je malo duži, ali je rezultat fantastičan. :)