

## *Salcici sa vinom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 kg sala
- 4 dl belog vina
- 4 žumanceta
- brašno po potrebi
- pekmez
- prah šećer
- malo soli

### **Priprema**

Od 1/2 kg pripremljenog sala odvojiti jednu kuglicu velicine veceg oraha. Zamesiti testo od 4 decilitra belog vina, 4 žumanceta, na vrh noža soli, kuglice sala i brašna po potrebi. Mesiti oko 30 minuta. Razviti testo, premazati ga salom, ponovo razviti i premazati i tako tri puta. Ostaviti testo da prenoci na hladnom mestu, ali ne u frižideru, pa sutradan razviti, seci kvadratice, na svaki staviti malo pekmeza, uvijati i peci na jakoj vatri. Pecene uvaljati u prah šećer zamirisani vanilom.