

Domaci salcici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **3**žumanceta
- **300 g**sala
- **1 dl**belog vina
- **1 dl**kisele vode
- malolimunove kore
- **3 kašike**šecera
- **1/4 kašicice**soli
- **po potrebidžema** od kajsija
- **po potrebiprah** šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Od brašna, 1 kašike sala, žumanaca, šecera, soli, nastrugane kore limuna, belog vina i kisele vode zamesite glatko testo, ni suviše tvrdo, ni suviše meko. Po potrebi dodajte još malo brašna ili tecnosti. Dobro umešeno testo razvucite oklagijom pa premažite trecinom sala.

Preklopite testo u obliku knjige i ostavite pokriveno da odmara oko 15 minuta. Ponovite postupak još dva puta.

Nakon odmaranja, testo razvucite oklagijom i isecite ga na pravougaonike ili kocke. Na svaki deo stavite po kašicicu džema, preklopite, malo pritisnite krajeve i reajte na podmazan pleh.

Ovako pripremljene salcice pecite na 200 stepeni oko 20 minuta. Ispecene salcice uvaljajte u prah šećer zamirisan vanilom.

Savet