

Kiflice sa salom - saljnjaci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1** kocka kvasca
- **2** žumanceta
- **2 kašičice** šećera
- **800 g** brašna
- **300 g** sala
- **po izboru** pekmez
- **za posipanje** šećer u prahu

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac i dodati šećer. Nakon petnaest minuta dodati žumanca i uz postepeno dodavanje brašna, zamesiti srednje mekano testo. Ostaviti da se udupla. Zatim nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu i premesiti. Razviti tanko, pa polovinu testa premazati sa salom. Preklopiti dva puta i ostaviti da odmori petnaest minuta. Ponoviti postupak još dva puta. Nakon toga, testo razviti, pa iseci na kvadratice. Na svaki kvadratic staviti po kašičicu pekmeza i uviti u rolnicu.

Složiti uvijene salnjake na pleh obložen papirom za pecenje. Peci u prethodno zagrejanoj rerni oko 25 minuta. Kada se malo prohlade, posuti šećerom u prahu.

Savet