

Mangulica: Salčići od mangulice

Salčići od mangulice iz Bojčinske šume

Testo

700 g brašna
500 ml mleka
2 žumanca
2 kašike sirćeta
2 kašičice soli

Fil

600 g sala od mangulice
300 g brašna
300 g džema od kajsija
300 g džema od šljiva
4 kašike griza
50 g šećera u prahu za posipanje

Način pripreme

Spojiti sa brašnom mleko, žumanca, sirće i so i umesiti testo. Podeliti na 3 jednake jufke. Ostaviti da malo odmori. Za to vreme umesiti oprano salo i brašno da se dobije glatka masa. Rastegnuti svaku jufku i mazati salom. Preklopiti ka sredini i zatim tri puta na istu stranu kao knjigu. Ostaviti da odmara 15 minuta. Postupak ponoviti 3 puta sa sve tri jufke. Opet ostaviti da odmori, pa razvući i iseći na pravougaonike.

U džemove od kajsija i šljiva dodati griz. Na svaki pravougaonik sipati neki od dva džema pomešana sa grizom i preklopiti na pola. Peći na 200°C oko 20 minuta. Ispečene salčiče servirati i posuti prah šećerom.