

Salčići

1 kg samlevnog sala
1,2 kg brašna
3 žumanca
4 kašike sirćeta
4 kašike rakije
4 kašike ulja
5 dl vode
100 g oraha

Dekoracija

prah šećer
vanilin šećer

Način pripreme

1. Žumanca, rakiju, sirće, ulje i vodu umutiti žicom. Dodati brašno i umestiti testo uz dodavanje mlevenog sala (1 kašika). Testo treba da bude malo tvrđe. Podeliti ga na tri jedanka dela i napraviti jufke.

2. Sve tri jufke razvući oklagijom u oblik kruga debljine 2 mm. Prvo razvučeno testo premazati salom, pa preko njega staviti drugo testo i takođe premazati salom. Prekriti trećim testom koje se ne premazuje. Sve zajedno ponovo istanjiti oklagijom u oblik kruga. Krug zaseći na osmine, ali tako da se ne seče u sredini već da ostane „neisečen“ krug“ od nekih 15 cm. Sve opet premazati salom. Krajeve testa preklopiti na unutra. Komade preklapati na unutra redom da se dobije krug. Sve ivice moraju da se dobro ušuškaju. Malo istanjiti rukama i ostaviti da se testo odmori 10 minuta.

3. Testo opet istanjiti u krug debljine nekoliko milimetara i ponoviti proces. Ovaj proces se ponavlja 3 puta. Testo na kraju razvući u oblik pravougaonika debljine 3 mm. Iseći na trake debljine 3 cm, po širini tako da se dobiju pravougaonici 3 x 5 cm. Na sredinu svakog pravougaonika staviti malo oraha i presaviti kao knjigu. Ne pritiskati i prebaciti na pleh.

4. Salčiće peći na 180 stepeni, 20 do 25 minuta.

5. Pomešati vanilin šećer i prah šećer i u njih uvaljati salčiće.