



TUDI SLANO JE DOBRO, POIZKUSI SLANIKE!

SESTAVINE



TESTO:

1 kg	MEHKE MOKE
500 ml	MLEKA
2 dl	OLJA
1 čajno žličko	SLADKORJA
1 čajno žličko	SOLI
1 kom	KOCKA KVASA

ZA PREMAZ:

1	JAJCE
50 g	MAKA

Začnemo s pripravo:



V posodo damo najprej moko,
potem mleko, olje, kvas, sladkor in
sol.



Vse sestavine zgnetemo v hlebček.



Testo razdelimo približno na šestnajst delov.

Hlebčke razvaljamo v krog.



Krog prečno razrežemo s koleščkom na osem trikotnikov, nato zvijemo od širokega roba proti koncu.



Slanike polagamo na pekač, premažemo z raztepenim jajčkom in nato posujemo z makom.



Pekač damo v ogreto pečico in pečemo 20 minut na 180°C.



Pečene slanike damo iz pekača ohladiti v posodo.

Dober tek.



PRIPRAVILA:

Magdalena Resnik, dietni kuhar; CŠOD dom Čebelica

Čatež, april 2020