



# 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 znetemo v hlebček.

---

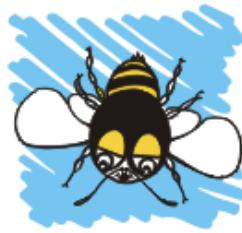


Testo razdelimo približno na šestnajst delov.

Hlebčke razvaljamo v krog.



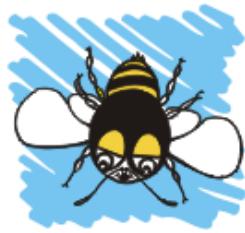
Krog prečno razrežemo s koleščkom na osem trikotnikov, nato zvijemo od širokega roba proti koncu.



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



Pekač damo v ogreto pečico in pečemo 20 minut na  $180^{\circ}\text{C}$ .



Pečene slanike damo iz pekača ohladiti v posodo.

**Dober tek.**



PRIPRAVILA:

Magdalena Resnik, dietni kuhar; CŠOD dom Čebelica

Čatež, april 2020