

PRIPRAVA SLANIKA



SESTAVINE ZA TESTO IN PREMAZ



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.

Namesto MAKa, lahko uporabite tudi SEZAM ali pa slanike le premažete z jajčkom.



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



Pečene slanike damo iz
pekača ohladiti v posodo.

Dober tek.

- V WORDOV DOKUMENT PRILEPI SLIKO TVOJIH SLANIKOV.
- SPODAJ ZAPIŠI KATERI NAČIN PRIPRAVE HRANE SI UPORABIL PRI PRIPRAVI SLANIKA.
- ZAPIŠI TUDI HRANILNE SNOVI, KI SE V SLANIKU NAHAJAJO.
- VSE SKUPAJ POŠLJI NA MOJO E-POŠTO karmen.uranic@gmail.com