

SLANIKI

Sestavine:

- ½ kvasa
- 1 velika žlica sladkorja
- 1 velika žlica moke
- 1,5 dcl mlačnega mleka
- 1 velika žlica navadnega jogurta
- 220 g gladke moke
- 1 mala žlička soli
- 3 velike žlice olja



Postopek:

1. V posodo nadrobi ½ kvasa. Dodaj eno veliko žlico sladkorja, eno veliko žlico moke in 1,5 dcl mlačnega mleka. Vse skupaj premešaj, pokrij in pusti počivati 10 minut.
2. Dodaj eno veliko žlico navadnega jogurta ter dobro premešaj z metlico.
3. Dodaj 220 g moke. Nanjo vsuj še eno malo žličko soli, dodaj tri velike žlice olja ter premešaj s kuhalnico dokler gre, nato pa testo dobro pregneti z roko.
4. Ko je testo pregneteno, ga pokrij in pusti počivati 30 minut na toplem.
5. Medtem ko testo počiva, naredi **mešanico**, s katero boš kasneje poškopil slanike. **V lončku zmešaj 1 malo žličko soli, 2 mali žlički moke in noževno konico pecilnega praška. Postopoma, po kapljicah dodajaj mlačno vodo in mešaj, dokler ne dobiš zmesi, malo gostejše kot za palačinke.**
6. Iz testa oblikuj slanike. Lahko narediš dolge ali pa več mini slanikov.
7. Položi jih na pekač, obložen s peki papirjem. Preden jih daš peči, jih pusti vzhajati vsaj 15 minut.
8. Peci jih na 220 °C približno 10 minut oziroma dokler niso zlato rjave barve.
9. Takoj, ko jih daš iz pečice, jih poškopri z mešanico, ki si jo prej naredil. Ko to narediš, jih daj še za 2 minuti v pečico na isto temperaturo.
10. Ko so pečeni, jih še premaži z malo olja.