

Bakini salenjaci



 Jednostavan

Stigli su nam dani kolinja, dani kada se uz mesne delicije u Slavoniji tradicionalno prave i krafne, pogačice od čvaraka i salenjaci. Još od davnina snaše su na svinjokoljama pripremale ova tradicionalna jela, a tradicija se nastavila sve do danas. Ukoliko do sada niste imali priliku kušati salenjake vjerujemo da Vam je nezamislivo to da se može pripremiti ukusan i predivan kolač od svinjskog sala. Bitno je napomenuti da svinjsko salo i svinjska mast nisu jedno te isto, a svinjsko salo možete pronaći i kupiti u bilo kojoj mesnici Ravlić.

Salenjake često nazivaju i „kolač s tisuću listova“ jer se u njihovoj pripremi tijesto premazuje sa salom i preklapa čak 4-5 puta i upravo zbog toga salenjaci imaju lisnato, hrskavo tijesto poput pravog francuskog kroasana.

U narodu postoji bezbroj recepata za salenjake a mi Vam u nastavku donosimo provjereni recept naših mama i baka. Ukoliko i Vi imate odličan recept za salenjake, podijelite ga s nama i ostalim mesoljupcima!

Priprema:

- 1.) U mlijeku i šećeru otopite kvasac, dodajte 500 g brašna, 1 cijelo jaje, 1 žumanjak, rakiju, ulje i sol te zamijesite glatko tijesto i ostavite ga da miruje 30 minuta.
- 2.) Razvaljajte, premažite s mljevenim salom i preklopite. Ponovite postupak 4-5 puta.
- 3.) Tijesto ostavite da malo odstoji, pobrašnite stol, razvaljajte na 1,5 cm debljine i režite 5cm x 5cm. Na svaki komad stavite žličicu omiljenog pekmeza, preklopite i oblikujte salenjak u oblik koji Vi želite.
- 4.) Salenjake ostavite da se još malo dižu te ih pecite na 180-200 °C pola sata.

5.) Salenjaci su najukusniji i najfiniji dok su još uvijek topli. Kada su gotovi, pospite ih sa šećerom u prahu i okusima se vratite u sretno djetinjstvo (i pripazite da ne opečete nepce!)



Foto: https://www.youtube.com/watch?v=PtspxoVOI_M



Foto: <http://magazin.hrt.hr/323979/slatka-kuharica-akovo-salenjaci>



Foto: <http://magazin.hrt.hr/323979/slatka-kuharica-akovo-salenjaci>