

Lažni salenjaci



 Jednostavan

Dogodilo se i to da je Matejka s bloga [Like Chocolate](#) prvi put, u svojih 7 godina bloganja, objavila recept sa svinjskom masti, i to onom iz [mesnice Ravlić](#).

“Kao zakleti maslacoljubac, svinjska mast jednostavno nije našla mjesto u mojoj kuhinji – ali zato je u maminoj, i uopće mi ne smeta što je tamo. Dapače, mama jako dobro zna kako i gdje ubaciti mast da bi korica bila hrskavija, a tijesto mekše. Znam i ja, ali maslac...

No mast svakako više nije omražena kao prije 10-ak godina kad je bila kriva za sve što je jedna mogla biti – danas je svinjska mast dobrodošla u kuhinjama. Odlična je za prženje i za prhka te dizana tijesta, ali i kao namaz na kruhu. Ukoliko je kvalitetna i iz provjerenih izvora, poput Ravlić masti koju ja koristim, bogata je nezasićenim masnim kiselinama te se ubraja među zdravije izvore masnoća. Eto, jeste li to znali? Jeste li joj dali šansu?



Ja jesam, uz maminu pomoć – jer mama je stručnjakinja za salenjake i kiflice od masti. Nisam htjela raditi klasične salenjake sa salom već sam koristila mast i napravila brzu verziju koja je svejedno jednako ukusna i odlično razlistana. Ovi lažni salenjaci gotovi su za pola sata, a nemaju težak i miris okus koji ponekad znaju imati salenjaci. Za nas su pun pogodak pa se nadam da ćete im i vi dati šansu – možda već ovih blagdana <3"

Sastojci za 16-20 kom:

300 g glatkog brašna
1/2 vrećice praška za pecivo
5 g suhog kvasca
1/4 žličice soli
20 g šećera u prahu
prstohvat praha vanilije ili 1 vrećice bourbon vanilija šećera
korica naranče
1 jaje
30 g + 3 žlice svinjske masti Ravlić
135-140 ml mlijeka
pekmez po želji
šećer u prahu

Pećnicu zagrijte na 200°C, a protvan obložite papirom za pečenje.

Od svih sastojaka za tijesto umijesite glatko i mekano tijesto – znači koristite 20 g šećera u prahu i 30 g masnoće, a ostatak masnoće i šećera sačuvajte. Mijesite tijesto dugo kako bi poslalo elastično, a zatim ga podijelite na šest jednakih dijelova.

Svaki dio oblikujte u lopticu i razvaljajte na pobrašnjeloj plohi na debljinu oko 1 mm.

Svaku plahticu tijesta premažite s oko pola žlice masti i slažite jednu na drugu, zadnju (na vrhu) ne trebate mazati. Sada tu hrpicu razvaljajte u oblik kvadrata/pravokutnika debljine oko 3-4 mm. Trebali biste moći izrezati 16-20 kvadratića oko 7 x 7 cm.

U sredinu svakog kvadratića stavite malo pekmeza pa presavinite tijesto po želji – samo ravno ili u trokut, a možete i dva suprotna kraja spojiti iznad pekmeza. Najljepše se razlistaju kad ih samo preklopite u pravokutnik i lagano zalijepite rub na dužoj strani.

Pecite ih 15-17 minuta tj. dok ne dobiju lijepu boju, a zatim vruće uvaljajte u puni šećera u prahu. Ohladite i uživajte, dobar tek!



