

## SLADKI MIKLAVŽEVI PARKLJI

December je mesec treh dobrih mož in eden od njih je Miklavž. Miklavž nam prinese vrečo sladkih dobrot, v kateri se običajno znajdejo pomaranče, morda kakšna čokolada ali bonboni in obvezno mora zraven biti kvašeni parkelj z dolgim rdečim jezikom.

### **Pripomočki:**

- tehtnica • posoda za mešanje • pekač • nož • čopič

### **Sestavine zadoščajo za 8 parkljev:**

- 500 g moke • 1 vrečica suhega kvasa • 60 g stopljenega masla
- 70 g sladkorja • 250 ml toplega mleka • 1 jajce • ščepec soli
- nastrgana limonina lupinica • suhe brusnice ali rozine
- rdeč papir za jezik

**Postopek:** Najprej zmešamo suhe sestavine za testo. Nato dodamo mokre sestavine: jajce, maslo, mleko ter limonino lupinico. Testo temeljito pregnetemo. Testo je bolj mehko, vendar se ne prijema prstov. Če je premehko, dodamo še malo moke, oz. če je pretrdo, dodamo še mlačnega mleka. Testo damo na mirno mesto in pustimo, da vzhaja. Ko je testo podvojilo volumen, ga ponovno pregnetemo in razdelimo na enako težke kupčke. Lotimo se izdelave parkljev. Kupček testa po dolgem rahlo razvaljamo. Z malo ročne spretnosti oblikujemo parklje. Za oči in gumbe uporabimo suhe brusnice ali rozine. Iz rdečega papirja izrežemo jezike in jih prilepimo na izoblikovane parklje. V pekaču na peki papirju jih pustimo vzhajati cca. 15 minut. Nato jih spečemo v pečici na 170 stopinj Celzija cca. 20 minut. Med peko jih lahko po vrhu premažemo s stepenim jajcem ali z vodo.



V pomoč: ko kepico razvaljamo, izrežemo v podobo.



Mmmm, dober tek in veselo Miklavževanje!