

CIMETOVI POLŽKI

PRIPOMOČKI:

- ❖ TEHTNICA
- ❖ POSODA ZA MEŠANJE
- ❖ KUHALNICA
- ❖ VALJAR
- ❖ PEKI PAPIR
- ❖ GLOBOK PEKAČ

SESTAVINE:

TESTO

- ❖ 580g GLADKE MOKE
- ❖ 100g SLADKOR
- ❖ ŠČEP SOLI
- ❖ 85g MASLA SOBNE TEMPERATURE
- ❖ 2.5dl TOPLEGA POLNOMASTNEGA MLEKA
- ❖ 7g INSTANTNEGA KVASA
- ❖ 2 JAJCI
- ❖ 1 RUMENJAK

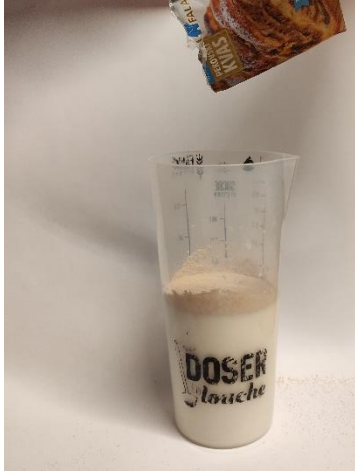
NAMAZ

- ❖ 240g RJAVEGA SLADKORJA
- ❖ 18g CIMETA
- ❖ 85g MASLA

POSTOPEK:

- 1.** V POSODI ZMEŠAMO MOKO, SLADKOR IN SOL. V MEŠANICO NATO VGNETEMO MASLO.





2. V MLEKO ZMEŠAMO INSTANTNI KVAS. NATO JU MED GNETENJEM VMEŠAVAMO V MEŠANICO MOKE, SLADKORJA, MASLA IN SOLI. ZA TEM MEŠANICI DODAMO JAJCI IN RUMENJAK. TESTO ZGNETEMO. V PRIMERU, DA JE LEPLJIVO, DODAMO MALO MOKE PO OBČUTKU.

3. TESTO POLOŽIMO NA POMOKANO POVRŠINO IN GA GNETEMO VSAJ 1 MINUTO. ZA TEM GA POLOŽIMO V RAHLO NAMAŠČENO POSODO, KI JO POKRIJEMO S KRPO ALI FOLIJO. TESTO PUSTIMO POČIVATI URO IN POL.



4. MEDTEM NAREDIMO NAMAZ. V POSODO STRESEMO RJAV SLADKOR, MASLO TER CIMET. VSE SKUPAJ ZMEŠAMO.

5. TESTO NA POMOKANI POVRŠINI RAZVALJAMO V OBLIKI PRAVOKOTNIKA. RAZVALJAN NAJ BO NA DEBELINO 0.6CM.





6. NANJ ENAKOMERNO RAZMAŽEMO CIMETOVO MEŠANICO. NATO TESTO ZVIJEMO PO DOLGEM V RULADO IN JO RAZREŽEMO NA POLŽKE, ŠIROKE OKOLI 5CM.

7. PEKAČ NAMASTIMO Z MASLOM IN VANJ POLOŽIMO POLŽKE. POKRIJEMO GA S KRPO IN POLŽKE PUSTIMO VZHAJATI 30 MINUT. PEKAČ NATO POLOŽIMO V NA 190°C OGRETO PEČICO ZA 15-20 MINUT.



KO JIH VZAMEMO IZ PEČICE JIH PUSTIMO, DA SE OHLADIJO, POTEM PA POSTREŽEMO.

UŽIVAJTE! 😊

