



## PRAZNIČNI MIKLAVŽEVI PARKEJNI

Čas priprave: 60

Čas kuhanja: 15

Količina: 10

- **Sestavine za testo:**

- 600 gramov moke (navadne, pirine ali črne)
- 1 rumenjaka
- 250-300 ml mleka
- 1/2 kocke svežega kvasa ali 1 vrečka suhega kvasa
- 6 žlic sladkorja
- 70 gramov masla
- čokoladne kapljice ali rozine
- rdeče blago ali papir
- 1 čajna žlička medu
- 2/3 čajne žličke soli



- **Sestavine za premaz:**

- 1 žlica masla
- 1 žlica sladkorja
- 1 žlica mleka

### Postopek:

1. Mleko segrejemo do toplega. V polovico vmešamo čajno žličko medu in nadrobimo/stresemo kvas, ga pokrijemo s krpo in pustimo vzhajati vsaj 10–15 minut. V drugo polovico narežemo maslo in dodamo sladkor, ter počakamo, da se v mleku počasi stopita.
2. Moko presejemo in v sredini naredimo luknjo. V moko ob njej najprej vmešamo vzhajani kvas. Nato vmešamo sol in nazadnje še stopljeno maslo v mleku in rumenjaka. Testo zgnetemo. Nastalo testo bo dokaj lepljivo, kar naj vas ne prestraši, takšno namreč mora biti. Testo pokrijemo in pustimo vzhajati na toplem slabo uro.
3. Testo razdelimo na 8-10 delov – odvisno od željene velikosti parkeljnov. Vsak del razvaljamo- oblikujemo v pravokotnik.
4. Pravokotnike položimo na peki papir in na njih vsakemu pravokotniku zarezemo linije za roke in noge in odrežemo del za rožičke. Nato z rokami lepo oblikujemo roke in noge ter rožičke. Za noske z nožkom vrežemo vršiček in ga s prsti povzdignemo ter spodaj pritisnemo rdeč trikotnik iz blaga. Za oči na testo pritrdimo rozine ali čokoladne kapljice – potlačite jih vse do dna ker se drugače pri pečenem parkeljnu ne bodo držale testa. Takšne parkeljne položimo v pečico segreto na 220 stopinj za 13-16 minut- odvisno od željene zapečenosti (predlagam da jih opazujete, ker se zelo hitro začnejo barvati na rjavkasto barvo).
5. Med tem v posodici stopimo in zmešamo sestavine za premaz in še vroče parkeljne premažemo s premazom, ter jih pustimo da se ohladijo.

Recept si lahko ogledaš na: <https://www.youtube.com/watch?v=MoF60KFQCOE>