

## Kvašeni parklji

Potrebuješ uro in pol tvojega časa, da spečeš presenečenje za obisk Miklavža, ki ga pričakuješ 6. decembra.



### Sestavine:

- 400 g bele gladke moke
- 1 zavitek suhega kvasa
- 100 ml mlačnega mleka
- 50 g masla
- 50 g sladkorja
- 1 zavitek vanili sladkorja
- 2 jajci + 1 jajce za premaz
- ščep soli
- 1 čajna žlička nastrgane limonine lupinice
- rozine ali bučna semena za oči in nos
- sončnična ali bučna semena za gumbce
- brusnice za usta



### Postopek priprave:

V posodo presejemo moko, dodamo jajci, suh kvas, sladkor, sol, maslo, mlačno mleko, vanili sladkor in limonino lupino. Vse skupaj najprej premešamo s kuhalnico in nato na pomokani površini pregnetemo v gladko in prožno testo. Če se testo lepi na prste, dodamo še malo moke. Testo prestavimo v posodo za vzhajanje, pokrijemo s čisto kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati 30 minut.



Vzhajano testo stresemo na pomokano površino in razdelimo na več enakih delov (odvisno od želja glede velikosti parkljev). Posamezen del oblikujemo v debelo vrv in z nožem zarežemo krake za noge, roke in glavo z rožički, ki jih dokončno oblikujemo z rokami.



Pripravljene parklje okrasimo. Za oči uporabimo rozine ali bučno seme. Za usta uporabimo brusnice, za gube pa sončnična ali bučna semena. Vse dele narahlo pritisnimo v testo.



Parklje prestavimo na pekač pokrit s peki papirjem, jih premažemo s stepenim jajcem, prekrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo počivati še 10 minut. Medtem segrejemo pečico na 180 °C. Ko je pečica segreta, položimo vanjo pekač s parklji in pečemo 25 minut.



Pečene parklje ohladimo in z njimi obdarimo otroke ali pa jih nastavimo Miklavžu, da se bo okrepčal med obdarovanjem pridnih otrok.  
Pa dober tek!