



Parkeljni za pridne in poredne

Chef klavdija hiti

Vrsta jedi: kruh

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 12

Zahtevnost: lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Iz sestavin zamesimo mehko testo (izpustimo sestavine za jezik in oči), ter vzhajamo. Ko vzhaja vzamemo iz testa kepice in oblikujemo v štručko, ki jo 5x zarežemo (glej sliko), ter ušesa (rogove) zavijamo gor, roke in noge pa posvaljkamo, da pridejo daljše in tanjše, ter oblikujemo kakor želimo da ima roke in noge. Parkeljna damo na pekač, zarežemo za jezik, ter dodamo oči. Pustimo, da vzhaja. Pečemo 15-20minut na 180 stopinj celzija. Pečene ohladimo in pobarvamo jezik.

SESTAVINE

- 0,5 kg moke
- 7,5 dag masla ali margarine
- 7,5 dag sladkorja
- 2 kos jajca
- 2 dag kvasa v kocki
- 2 dcl mleka
- 3 ščepec soli
- - rozine ali koriander za oči
- - rdeče barve za jezik