



## JERNEJ KITCHEN

### MLINCI

*Mlinci so slastna priloga, ki jo največkrat postrežemo za martinovo. V tem receptu najdete vse trike, ki jih potrebujete za pripravo domačih mlincev.*

|             |    |       |
|-------------|----|-------|
| ZA          | 4  | OSEBE |
| PRIPRAVA:   | 20 | MINUT |
| PEČENJE:    | 10 | MINUT |
| KUHANJE:    | 10 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 40 | MINUT |

#### DOMAČI MLINCI

210 g gladke bele moke, tip 500  
1 jajce  
80 g vode

#### IDEJA ZA SERVIRATI (POLJUBNO)

50 g masla  
50 g svinjske masti  
1 lovorov list  
1/2 žličke semen kumine  
1/2 žličke koriandrovih semen  
1-2 žajbljeva lista

#### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

večja skleda  
kuhinjska lopatica  
valjar  
oster nož ali nož za rezanje pice  
cedilo

#### ZAGNETEMO V PROŽNO TESTO

V večjo skledo damo moko, jajce in vodo. S kuhinjsko lopatico zmes dobro premešamo, nato z rokami zagnetemo v gladko, prožno testo. Testo pustimo v skledi, na sobni temperaturi, 15 - 20 minut, da se nekoliko sprosti, tako ga bo lažje razvaljati.

#### NASVET

[Ta postopek lahko naredimo tudi dan prej. Testo v skledi pokrijemo in postavimo v hladilnik do 12 ur.](#)

#### VALJANJE IN PEČENJE

Delovno površino pomokamo in razvaljamo testo na pravokotnik, debeline približno 1 mm. Mlince razrežemo na približno 8 daljših trakov. Vsak trak napikamo enakomerno z vilico. Trakove prestavimo na večji pekač - ne obložimo s papirjem za peko. Postavimo v predhodno segreti pečico. Pečemo 4 minute na vsaki strani pri 200 °C. Po štirih minutah mlince obrnemo in nadaljujemo s pečenjem še 4 minute.

#### POSTREŽEMO

Mlince nadrobimo v večjo skledo in dobro posolimo. Čez mlince prelijemo vrelo vodo, da ta enakomerno prelije mlince in pokrijemo z večjim krožnikom. Pustimo pokrito 8 - 10 minut. Mlince odcedimo. Prelijemo s sokovi od poljubne pečenke ali pečene rance oziroma piščanca. Dober tek

#### IDEJA ZA SERVIRATI (POLJUBNO)

V kolikor nimamo polivke, ali pa si želimo poskusiti kakšno drugo, predlagava to preprosto idejo. V ponev damo maslo, svinjsko mast, lovorov list, semena kumine, koriandrova semena in žajbljeva lista. Premešamo in počakamo, da se

maščoba raztopi in začimbe zadišijo, nato prelijemo čez mlince in postrežemo. Za vegetarijansko verzijo izpustimo svinjsko mast in uporabimo samo maslo.