



JERNEJ KITCHEN

MLINCI

Mlinca 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

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. Mlinca 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 segreto pečico. Pečemo 4 minute na vsaki strani pri 200 °C. Po štirih minutah mlinca obrnemo in nadaljujemo s pečenjem še 4 minute.

POSTREŽEMO

Mlinca nadrobimo v večjo skledo in dobro posolimo. Čez mlinca prelijemo vrelo vodo, da ta enakomerno prelije mlinca in pokrijemo z večjim krožnikom. Pustimo pokrito 8 - 10 minut. Mlinca 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.