



# Mlinci mladih mojstrov

## Sestavine:

- 5 jajc
- 1 kg moke
- sol
- mlačna voda

## Priprava:

Iz sestavin zamesimo testo in ga pustimo nekaj časa počivati. Po počivanju oblikujemo majhne hlebčke, ki jih razvaljamo na okroglo, na debelino noževega roba. Preden jih damo v pečico, jih popikamo z vilicami. Spečemo jih v pečici, ogreti na 220 stopinj.

Pečeni morajo biti svetlo rumeni. Ohlajene nalomimo na koščke ter jih v skledi polijemo s slanim kropom. Ko se zmehčajo, odvečno vodo odlijemo.

Dobro odcejene lahko zabelimo z ocvirki, zaseko, s popraženo čebulo, lahko tudi z malo juhe, z razredčeno sladko smetano ali pa jih zabelimo z maščobo, ki jo dobimo pri peki race ali gosi.

Dober tek!