

**SLADKE ŽELVICE**

ZA 6 ŽELVIC POTREBUJEMO:

* 100 ml MLEKA
* 1 ZAVITEK VANILIJEVEGA SLADKORJA
* 1 KOCKA SVEŽEGA KVASA (42 g)
* 500 g MOKE
* 120 g SLADKORJA
* SOL (ščepec)
* 1 ČAJNA ŽLIČKA NASTRGANE LIMONINE LUPINICE (neškropljena limona)
* 125 g mehkega MASLA
* 100 g SKUTE
* 2 JAJCI
* 12 ROZIN
* 1 RUMENJAK
* 1 JEDILNA ŽLICA SLADKE SMETANE
* MOKA ZA DELOVNO POVRŠINO

ČAS PRIPRAVE: OKOLI 40 MINUT

(k temu še 1 ura za vzhajanje, okoli 20 minut za peko in okoli 20 minut za ohlajanje)

POTEK:

DO MLAČNEGA SEGREJEMO MLEKO, POSODO NATO ODSTAVIMO Z OGNJA. MLEKU PRIMEŠAMO VANILIJEV SLADKOR IN VANJ NADROBIMO KVAS. POTRESEMO Z 1 JEDILNO ŽLICO MOKE, POKRIJEMO IN PUSTIMO 10 minut VZHAJATI.

PREOSTALI MOKI PRIMEŠAMO SLADKOR, ŠČEPEC SOLI IN NASTRGANO LUPINICO LIMONE. DODAMO MEHKO MASLO, SKUTO IN CELA JAJCA TER PREMEŠAMO. DODAMO PREMEŠAN KVAS IN VSE SKUPAJ Z ELEKTRIČNIM MEŠALNIKOM ZGNETEMO V GLADKO TESTO. SLEDNJIČ TESTO KREPKO PREGNETEMO ŠE Z ROKAMI, GA NATO DAMO V POSODO, POKRIJEM JO Z VLAŽNIM PRTIČEM, POSTAVIMO NA TOPLO IN PUSTIMO OKOLI 1 URO VZHAJATI, DA SE KOLIČINSKO POVDVOJI.

PEČICO OGREJEMO NA 200 °C. PEKAČ OBLOŽIMO S PAPIRJEM ZA PEKO. TESTO VZAMEMO IZ POSODE IN GA NA POMOKANI POVRŠINI ŠE 1x KREPKO PREGNETEMO. RAZDELIMO GA NA DVA DELA. IZ PRVE POLOVICE OBLIKUEJMO 6 ENAKO VELIKIH KROGEL, NEKOLIKO JIH POTLAČIMO IN PORAZDELIMO PO PEKAČU. TE KROGLE SO TELESA ŽELVIC. DRUGO POLOVICO TESTA OBLIKUJEMO V VALJ, NAREŽEMO GA NA OKOLI 30 ENAKO VELIKIH KOSOV. IZ NJIH NATO OBLIKUEJMO GLAVE, ROKE IN NOGE TER JIH RAHLO PRITISNEMO OB TELO. NA GLAVO POLOŽIMO ŠE PO 2 ROZINI ZA OČI, NA OKLEP PA Z OSTRIM NOŽEM ZAREŽEMO ROMBAST VZOREC, KI SPOMINJA NA ŽELVJI OKLEP.

ŽELVICE PEČEMO OKOLI 20 minut NA SREDNJI VIŠINI. PO 10 minutah PEČENJA RAZŽVRKLJAMO BELJAK S SLADKO SMETANO IN Z MEŠANICO PREMAŽEMO ŽELVICE. PEČEMO JIH DO KONCA, NATO VZAMEMO IZ PEČICE IN POČAKAMO, DA SE OHLADIJO.

