POLŽKI S KAKAVOM



**1.Umij si roke,**

**2. nadeni si predpasnik**

**3. pripravi sestavine naj se začenja peka:**

**Sestavine (**količina: za 3 pekače)

**Za mlečno testo:**

60 dag gladke bele moke

1 suhi kvas

3 dl mleka

50 g margarine

50 g sladkorja

2 vanilina sladkorja

1 jajce

ščepec soli

 **Za namaz:**

10 dag sladkor v prahu, 10 dag stopljena margarina, 10 dag kakav

**Postopek priprave testa:**

1. V mleku stopimo sladkor, vanilin sladkor, margarino, ščepec soli.
2. V moko vmešamo suh kvas in čez prelijemo mlečno mešanico (ne sme biti preveč vroča).
3. Pustimo vzhajati 15-20 minut in še enkrat pregnetemo.
4. Testo razvaljamo na debelino cca 1/2 cm v pravokotnike, ki jih premažemo najprej s stopljeno margarine, nato še posipamo s kakavem in sladkorjem v prahu.



1. Namazano testo zvijemo po dolžini in zvitek previdno razrežemo na cca 1 cm debele rezine. Zvitek je potrebno rezati z ostrim nožem in ne pritiskati navzdol, da se polžki ne splošččijo.

Postopek izdelava polžkov lahko še na tej povezavi pokukate: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kaka%C3%B3s\_csiga\_k%C3%A9sz%C3%ADt%C3%A9se\_2\_video.ogv](https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3AKaka%C3%B3s_csiga_k%C3%A9sz%C3%ADt%C3%A9se_2_video.ogv)

1. Polžke položimo na namaščen pekač ali povoščen papir vsaj 3 cm narazen, ker bodo še vzhajali. Pečemo jih na 180 stopinjah, dokler lepo ne porjavijo
2. Pečene polžke položimo na pladenj in ko se pohladijo jih posipamo s sladkorjem v prahu.

DOBER TEK.