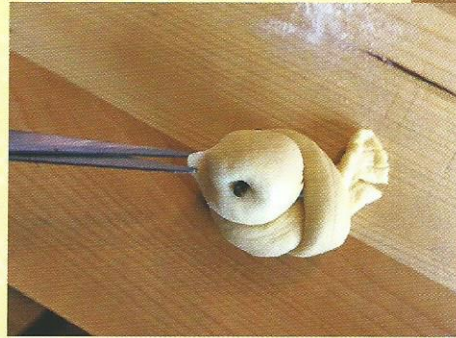




4. Rep oblikujemo tako, da testo sploščimo in z nožem nekajkrat zarežemo in oblikujemo »perje«.



5. Za kljunček na sprednjem delu glave nekaj testa rahlo stisnemo med prsti. S škarjami stisnjeno mesto prerežemo in ustvarimo razprt kljunček. Za očke zapičimo dva klinčka ali rozini in ptička postavimo na pekač.



3. Nato na svaljku naredimo vozec. Odebeljen del testa predstavlja glavo, tanjši spodnji del pa rep.



6. Na en pekač postavimo 12 ptičkov. Premažemo jih z jajcem, razmešanim z mlekom.

8. Postavimo v hladno pečico, jo vklopimo na 180 °C in pečemo približno 20 minut, toliko, da lepo pozlatijo. Medtem pripravimo drug pekač ptičkov. Te damo v ogreto pečico.

*Ptičke položimo v pleteno skledo in postrežemo.
Najboljši so, če jih postrežemo še isti dan.
Naslednji dan pa bolje teknejo s skodelico mleka ali kakava.*