

## **Perece**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250** g sitnog sira
- **2** jajeta
- **2** kašikesoli
- **2** šoljemleka
- **1** šoljaulja
- **1/2** praška za pecivo
- **1** kg brašna
- **100** glana
- **1** jaje

## **Priprema**

Umutiti sir i jaja pa dodati ulje, mleko, so i na kraju prašak za pecivo i brašno. Umesiti testo, razviti koru i praviti perece. Perece reati u pleh, premazati jajetom i posuti lanom. Peci....

## **Savet**