Perece



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**mleka
- **20 g**kvasca
- **180 g**margarina
- **200 g**svinjske masti
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**šecera
- **2**žumanca
- **100 g**susama
- **po potrebi**brašno

Priprema

U mlakom mleku rastopiti kvasac. U vangli penasto umutiti mast i margarin, dodari brašna tek toliko da se ne lepi masnoca za ruke, dodati žumanca, so, šecer i mlekom zamesiti testo. Po potrebi dodavati brašna da se dobije testo srednje cvrstine. Ostaviti testo 5 minuta da odmori, pa ga rastanjiti oglagijom na pola cm. Testo seci modlom za perece. Svaku perecu premazati belancetom i posuti susamom. Peci na 220 C dok blago ne porumene.

Savet