

Slani pereci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1** kvasac
- **1** kašikica šecera
- **2** kašikice soli
- **100** gmasti
- **1/2** kg brašna
- **3** dl mleka

Preliv:

- **1,5** dl vode
- **2-3** kašike brašna
- **2** kašikice soli

Priprema

Kvasac potopiti u mlako mleko, dodati šefer i sacekati da krene. Kada krene dodati 2 kašikice soli, 100 gr masti i zamesiti sa pola kg brašna. Masu podeliti na 5 delova, pa svaki još na 5 i onda još na 2 dela (ukupno se dobija 50 pereca).

Tako da odstoji pola sata pa praviti perece.

Pre pecenja, u solju sipati mlake vode, 2-3 kašike brašna, soli i napraviti premaz. (ne treba da bude retko, a ni jako gusto, procenite sami, pa svaku pereciu prelite premazom kašikicom, i po želji susama. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet