

Perece (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kocka** kvasca
- **1 šoljica** mlakog mleka
- **1 šoljica** mlake vode
- **2 kašike** šecera
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** soli
- **1 šoljica** ulja
- **2 šolje** brašna

Priprema

Pomešati mlaku vodu i mleko, sipati 2 kašike šecera i izdrobiti kocku kvasca da nadoe. Dodati šoljicu ulja i 1 kašičicu soli pa zamesiti meko testo. Ostaviti da odstoji dok se testo ne udvostruci. Oblikovati perece i ostaviti ih na toplom pola sata da nadou. Peci na 200 stepeni. U posebnu šolju pomešati 2 kašike brašna i 5 kašika vode sa 1 kašikom soli pa kad su perece skoro pecene pre vaenja iz rerne poprskati ih tom mešavinom. Vratite ih u rernu na još par minuta.

Savet