

Pereci sa susamom i kimom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250** gmargarina
- **250** gmasti
- **1** Imleka
- **1** paketickvasca
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2** kašike soli
- **2** kašikešecera
- **po potrebibrašna**
- **2**jajeta

Za posipanje:

- **100** gsusama
- **30** gkima

Priprema

Umesiti testo od navedenih sastojaka. 1 belance ostaviti za premazivanje pereca.

Vaditi modlom perece i premazivati umucenim belancetom i posuti susamom.

Peci na 220 C, dok porumene.

Savet

Od ove smese se dobije zaista puno pereca i jako su ukusni. Mogu da stoje par dana.