

Domace perece (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** gmekog brašna
- **1** kockicakvasca
- **1** kašika šecera
- **1** kašikasoli
- **3** dlmleka
- **2** dlvode
- **1** dlulja
- **1** jaje za premaz
- **malokima**

Slani preliv:

- **3** kašike brašna
- **1** kašica soli
- **po potrebivoda**

Priprema

U toplo mleko stavite 2-3 kašike brašna, šecer i kvasac, promešajte, i ostavite na topлом mestu da nadoe. U posudi za mešanje pomešajte brašno, ulje, so i nadošli kvasac. Umesite testo koje se ne lepi na ruke ali ne sme da bude tvrdo. Po potrebi dodajte brašno ili vodu ako je potrebno. Testo prekrijte kuhinjskom krpom i ostavite na topлом mestu da se udvostruci. Od ukislog testa odsecajte male kuglice i prstima ih tanjite u dug štapić. Smotajte perecu i slagajte u podmazan i brašnom posut pleh. Ostavite da kisnu oko 10 minuta. Za to vreme pripremite slani preliv. Pomešajte brašno i so i polako dodajte hladnu vodu i mešajte da se ne bi stvorile

grudvice. Perece premazite umucenim jajetom, pospite kimom i pecite u zagrejanoj rerni na 220 stepeni dok blago ne požute. Potom ih izvadite i premazite slanim prelivom i vratite u rernu još na 2-3 minuta da zarumene, a preliv osuši.

Savet