

Perece (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gomekšalog margarina (putera)
- 60 gmasti
- 4 kašikekiselog mleka
- 2jajeta
- 1belance
- 1/2 kgbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašicicesoli
- 1 kašicicašecera

Za premazivanje pereca:

- 1žumance
- malo mleka

I još:

- susam
- kim

Priprema

U dublju posudu staviti omekšali margarin (puter), dodati mast, pa viljuškom umutiti. Dodati kiselo mleko, jaja

i belance i sjediniti smesu. Na kraju dodati mešavinu brašna, peciva i soli. Rukama dobro umesiti testo.

Umešeno testo prebaciti na, malo pobrašnjenu, radnu površinu i razviti ga 0,5cm debljine. Modlicom za perece vaditi testo i reati u pleh, preko pek papira.

Perece premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, pa posuti sa susamom ili kimom. Staviti da se peku, u prethodno zagrejanj rernu, na 180 stepeni.

Kada porumene izvaditi ih, pokriti krpom da se malo prohlade, pa ih poslužite.

Savet