

Perecici (3)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** pšenicnog brašna
- **300 g** jecmenog brašna
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šecera
- **3 kašice** suvog kvasca
- **1 šoljica** otopljenog maslaca
- **oko 500 ml** tople vode

Za punjenje:

- **300-400 g** sitnog sira

Za kuvanje:

- **1,5 l** vode
- **1 kašika** soli
- **1 kesica** sode bikarbone

I još:

- **malosusama**

Priprema

Sjediniti obe vrste brašna sa suvim sastojcima, dodati otopljeni maslac, pa toplom vodom umesiti srednje tvrdo testo. Ostaviti ga da odmara. Od testa uzimati po tri loptice za svaku koru, pa voditi racuna da vam izađe tacan broj, velicina lopti je proizvoljna...

Oklagijom razvuci po tri korice velicine tanjirica za kafu, pomastiti svaku, sem poslednje, i premazati sitnim sirom. Sloziti jednu na drugu, prvo blago precij oklagijom, a potom razvuci koru. Malo ce težje ici razvlacenje, ali ništa strašno, jer je ovo testo inace "težje" od onog umešenog čistim pšenicnim brašnom...

Razvucenu koru preseci na pola, pa zatim svaku polovinu seci na trake širine otprilike 1 cm.

Trake uvrnuti u spirale. Ako vam se učini da su prevelike, slobodno ih presecite na pola, dobićete manje perezice, opet stvar izbora...

Sad oblikovati perezic, s tim da krajeve pustite malo duže, da bi mogli da ih podavijemo ispod, da se ne bi "rascvetali" prilikom kuvanja i pečenja. Isto uraditi i sa preostalim testom.

Staviti vodu sa solju i sodom bikarbonom da prokuva. Spustati perezice na 10 sekundi i odmah vaditi da se ocede, a onda poslagati u pleh obložen pek papirom, obilno posuti susamom i peci dok ne dobiju zlatnu boju.

Savet