

Omiljene perece



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **1** kvasac
- **130 g** margarina
- **300 ml** mleka
- **2 kašicice** soli
- **1 kašicica** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** jaje

Priprema

Kvasac izmešati sa toplim mlekom (150 ml), dodati so i šećer i ostaviti da nadoe 10-tak minuta.

Pola margarina izmešati mikserom sa praškom za pecivo, nadošlim kvascem i soli. Dodati ostatak mleka (150 ml) i postepeno dodavati brašno. Mešati mikserom dok se sve sjedini, pa rukom premesiti testo. Umešeno testo ne sme da bude previše tvrdo. Ostaviti testo 20-tak minuta da nadoe. Testo razvijte na željenu debljinu i modlicom izvlaćite perece.

Pleh nauljiti i reati perece, premazati ih žumancetom i posuti susamom. Peci na 180 stepeni, 20-tak minuta.

Savet

Od ovih sastojaka dobija se dve velike inije pereca. Svi ih obožavaju i lako se prave! :)