

## **Perece sa pavlakom**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **800** gbrašna
- **250** gmargarina
- **1** cašakisele pavlake
- **1** dlmleka
- **1** jaje
- **1** kvasac
- **1** kašicicašecera
- **1** kašicicasoli

#### **Za premazivanje:**

- **1**žumance

#### **Za posipanje:**

- **po potrebisusam**

### **Priprema**

U mlako mleko dodati kvasac, šecer i so pa ostaviti da nadoe. U vanglu dodati brašno, margarin, pavlaku, jaje i kvasac pa zamesiti testo.

Testo razvuci oklagijom i pomocu modle vaditi perece.

Perece reati u podmazan pleh.

Premazati sa umucenim žumancetom, posuti susamom i peci na 200 stepeni 20-ak minuta.

## **Savet**