

Perece (8)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **5 kašika** ulja
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **150 ml** vode
- **100 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera

Preliv:

- **3 kašike** brašna
- **1 kašičica** soli
- **3 kašike** vode

Priprema

Staviti kvasac i kašičicu šećera u malo tople vode da uskisne. Zatim ga dodati brašnu, dodati ostatak vode, mleko, so i ulje. Umesiti testo i ostaviti na toplom mestu da naraste. Kad je testo naraslo. Premesiti ga pa

podeliti na 8 loptica. Svaku lopticu razvuci u jednu dugacku glistu. Svaku smotati u perecu, poreati u tepsiju još malo da odmori oko deset minuta. Nakon toga staviti perece da se peku.

Izmutiti brašno, so i vodu da nema grudvica. Nakon 15 minuta pecenja izvaditi perece i prelići ih prelivom od brašna i soli, vratiti nazad u rernu da se peku još 15 minuta.

Savet