Slane perece (3)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za beli preliv:

- **2 kašike**brašna
- **1 kašika**soli
- **3 kašike**vode

Za testo za perece:

- **500 g**brašna
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**šecera
- **50 g**svežeg kvasca
- **5 kašika**kisele pavlake
- **270 ml**mlake vode

Priprema

U vecu miks posudu staviti polovinu brašna. Dodati so, šecer, izmrvljen kvasac, kiselu pavlaku pa sa mlakom vodom zamesiti fino glatko testo. Lagano dodati preostalo brašno. Testo odmah podeliti na 10 manjih loptica. Razviti ih elipsasto i uviti u mali rolat pa oblikovati perecu. Perece pre pecenja premazati sa hladnom vodom. Složiti na pek papir i peci na 220 stepeni. Dok se perece peku spremiti beli preliv. So i brašno pomešati dodati vodu i napraviti gustu smesu. Posle 15 minuta perece izvaditi iz rerne preliti ih sa prelivom i vratiti na 5 minuta u rernu. Prijatno.

Savet