

Perece



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **2 kašike** soli
- **1 kašicica**šecera
- **250 g**margarina
- **3** žumanceta
- **1**jaje
- **3 dl**mleka
- **1**kvasac
- **100 g**susama
- **100 g**kima

Priprema

Staviti kvasac u mlako mleko sa kašicom šecera i jednom kašikom brašna. U posudu sipate brašno, stavite so, jaja i margarin. Kada je kvasac nadošao sastaviti sve i umesiti srednje meko testo. Ostaviti da odstoji 20 minuta

Kada je testo nadošlo razvuci ga i vaditi modlom perece.

Reati perece u pleh premazati jajetom i posuti susamom i kimom. Peci 15 minuta na 200 stepeni.

Savet

Prijatno!