Pereci

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- **250 g**mast
- **150 g**sira
- **500 g**brašna

Potrebno je

- **1 kocka**kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2**jajeta
- **1**žumance

Priprema

Umutiti dobro viljuškom jaja i mast, dodati kvasac, prašak za pecivo i ostale navedene sastojke. Testo dobro izraditi i ostaviti u frižideru da odstoji oko 2 h. Razvuci koru debljine 1 cm i modlicama vaditi perece. Pre pecenja premazati ih žumancetom, posuti susamom ili kimom. Peci na 220 C 20 minuta dok ne porumene.

Savet

Dobar recept za putovanja.