

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 pečenja premazati ih žumancetom, posuti susamom ili kimom. Peci na 220 C 20 minuta dok ne porumene.

Savet

Dobar recept za putovanja.