

Domace perece



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **1,2 kg**brašna
- **6 dl**vode
- **2 dl**ulja
- **1 (40 g)**kvasac
- **3 kašike**šecera
- **1 kašika**soli

Za premazivanje:

- **1**jaje
- **3 pune kašike**brašna
- **1 kašika**soli
- **oko 1 dl**vode

Priprema

U malo mlake vode sa kašicicom šecera i brašna staviti kvasac da nadoe. U ciniju za mešenje sipati deo brašna, so, šecer, ulje i nadošao kvasac, pa testo u pocetku mesiti sa varjacom. Uz dodavanje ostatka brašna i vode umesiti testo, pa ga ostaviti na topлом 30 minuta da kisne. Nakon toga testo podeliti na 20 jufkica. Svaka će Vam biti od 100 g. Od svake jufkice formirati dugacku traku, pa formirati perecu. Slagati ih u pleh obložen papirom za pecenje, pa ih pokriti i ostaviti još 30 minuta da odmaraju. Za to vreme izmutiti jaje za premaživanje. Posebno u cinijicu izmutiti brašno, so i vodu za slani preliv. Rernu zagrejati na 220 C. Svaku perecu premažati sa umucenim jajetom, pa peci 15 minuta. Nakon toga izvaditi iz rerne, preliti svaku sa slanim prelivom i vratiti još 5 minuta da se peku.

Savet