

## Perece



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300** gobicnog brašna
- **100** gintegralnog brašna
- **1/2** dlulja
- **1** dlmleka
- **1,5** dlvode
- **1 kašicica** šecera
- **1/2 kašicica** soli
- **1/3 kockice** kvasca

### Za posipanje:

- **1 kašicica** soli
- **1 vrsna** kašikabrašna
- **po potrebivoda**
- **1jaje**

## Priprema

Umesiti testo od svih sastojaka. Kvasac ne treba da naraste prethodno. Umeseno testo ostaviti preko noci, a ujutru praviti perece. Broj pereca zavisi od željene velicine. Premazata ih umucenim jajetom. Peci oko 20 minuta na 170 stepeni. 5 minuta pre kraja pecenja, isprskati ih mešavinom soli, brašna i vode. Ova smesa treba biti malo gušća nego testo za palacinke.

## **Savet**

Ukoliko žurite, niste umesili testo dan pre, možete ga pripremati na uobiajen nain. Ako postite, možete koristiti samo vodu, a premazati ih rasvorom sode bikarbone.