

## Slane perece



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 dlmleka
- 2 dlvode
- 2 dlulja
- 1 pakovanjekvasca
- 1jaje
- 1 kašikašecera
- 900 gbrašna

## Priprema

Kvasac podmesiti sa mešavinom od 2 dl vode i 2dl mleka, 1 kašikom šecera i 3 kašike brašna. Ostaviti da nadoe. Kad kvasac nadoe presipati ga u vanglicu i dodati ulje, so i brašno pa zamesiti meko testo. Ostaviti testo da nadoe oko 30 minuta zatim ga podeliti na 2 kufke, svaku razvuci oklagijom i modlicom vaditi perece. Premazati ih umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 200 stepeni dok ne porumene.

## Savet

Brašno prvo dodavati po malo, ne sve odjednom. Broj porcija je broj komada.