

Perecici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800-1000 g** brašna
- **250 g** margarina
- **1** kvasac
- **3 kafene kašike** soli
- **3,5 dl** mleka
- **2** jajeta
- susam
- kim

Priprema

Razmutiti kvasac sa kašikom šecera u 3,5 dl mlakog mleka. Prosejati brašno, dodati mu izmucena jaja i otopljen margarin, kao i so. Zamesiti glatko testo.

Razvuci testo debljine prsta, pa modlom vaditi peregice. Slagati ih u nauljen pleh. Svaki perećic premazati umucenim jajetom i posuti susamom ili kimom. Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet