

Perece



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **180 g** margarina
- **200 g** vinski masti
- **2 kašicice** soli
- **2 kašicice** šećera
- **2 žumanca**
- **100 g** susama
- **po potrebi** brašno

Priprema

U mlakom mleku rastopiti kvasac. U vangli penasto umutiti mast i margarin, dodati brašna tek toliko da se ne lepi masnoca za ruke, dodati žumanca, so, šećer i mlekom zamesiti testo. Po potrebi dodavati brašna da se dobije testo srednje cvrstine. Ostaviti testo 5 minuta da odmori, pa ga rastanjiti oglagijom na pola cm. Testo seći modlom za perece. Svaku perecu premazati belancetom i posuti susamom. Peci na 220 C dok blago ne porumene.

Savet