

Perece



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml mleka
- 20 g kvasca
- 180 g margarina
- 200 g svinjske masti
- 2 kašičice soli
- 2 kašičice 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 seci modlom za perece. Svaku perecu premazati belancetom i posuti susamom. Peci na 220 C dok blago ne porumene.

Savet