

Slani pereci



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Testo:

- 1 kvasac
- 1 kašikica šećera
- 2 kašikice soli
- 100 g masti
- 1/2 kg brašna
- 3 dl mleka

Preliv:

- 1,5 dl vode
- 2-3 kašike brašna
- 2 kašikice soli

Priprema

Kvasac potopiti u mlako mleko, dodati šećer i sačekati da krene. Kada krene dodati 2 kašikice soli, 100 gr masti i zamesiti sa pola kg brašna. Masu podeliti na 5 delova, pa svaki još na 5 i onda još na 2 dela (ukupno se dobija 50 pereca).

Tako da odstoji pola sata pa praviti perece.

Pre pečenja, u solju sipati mlake vode, 2-3 kašike brašna, soli i napraviti premaz. (ne treba da bude retko, a ni jako gusto, procenite sami, pa svaku pereciu prelite premazom kašikicom, i po želji susama. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet