

Perece (3)



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Testo:

- **2** dl mleka
- **500** g brašna
- **250** g margarina
- **1** kašika soli
- **1** kašika šećera
- **2** jajeta
- **1** svež kvasac

Premazivanje:

- **1** žumance

Priprema

Kvasac razmutiti sa malo mleka, šećerom i soli pa ostaviti da nadože. U vanglu dodati brašno i margarin pa dobro izmešati, dodati nadošli kvasac i jaja pa zamesiti testo. Vanglu poklopiti poklopcem i staviti u frižider da prenoci. Sutradan razviti testo oklagijom i vaditi perece. Perece režati u podmazan pleh, zatim perece premazati sa razmucenim žumancetom i peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Savet