

Svetosavske perece



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **700** gbrašna
- **1/2 kocke (20 g)**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1/2 kašikesoli**
- **3 dlmleka**
- **1 dlulja**
- **1jaje**

Slani preliv:

- **50** gbrašna
- **2 kašikesoli**
- **4 kašikevode**

Priprema

Prvo napraviti slani preliv tako što cete umutiti brašno, so i vodu-bez grudvica. U mlakom mleku otopiti kvasac. Pomešati brašno, so i šecer. Dodati jaje i ulje i mlekom umesiti glatko testo. Testo ostaviti da se odmara 30 minuta, zatim testo premesiti i podeliti na 10 delova, svaki deo razviti i uviti u rolnicu i smotati kao perecu, staviti u vrcu rernu na 220 stepeni i peci 10 minuta. Izvaditi iz rerne i preliteri slanim prelivom vratiti u rernu na još 10 minuta. **PRIJATNO!**

Savet