

Perece (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kockakvasca**
- **1 šoljicamlakog mleka**
- **1 šoljicamlake vode**
- **2 kašikešecera**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikasoli**
- **1 šoljicaulja**
- **2 šoljebrašna**

Priprema

Pomešati mlaku vodu i mleko, sipati 2 kašike šecera i izdrobiti kocku kvasca da nadoe. Dodati šoljicu ulja i 1 kašicicu soli pa zamesiti meko testo. Ostaviti da odstoji dok se testo ne udvostruci. Oblikovati perece i ostaviti ih na topлом pola sata da nadou. Peci na 200 stepeni. U posebnu šolju pomešati 2 kašike brašna i 5 kašika vode sa 1 kašikom soli pa kad su perece skoro pecene pre vaenja iz rerne poprskati ih tom mešavinom. Vratite ih u rernu na još par minuta.

Savet