

Perece



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1 šolja (za čaj)** mleka
- **4 kašice** soli
- **1 kašika** šećera
- **250 g** margarina
- **1 šoljica (za kafu)** ulja
- **1** jaje

Za premaz:

- **1** jaje
- **po želji** susam, morska so

Priprema

Sve sastojke dobro izraditi i kada se testo ujednaci, odmah ga rastanjiti na pobrašnjennoj podlozi. Vaditi modlom perece i slagati na pleh obložen pek papirom. Premazati umućenim jajetom, posuti susamom ili morskom solju i peći u rerni zagrejanoj na 200°C dok ne porumene.

Savet

