Perece



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **2 kašike**soli
- **250 g**margarina
- **2 dl**mleka
- **1/2 kockice**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 čaša**ulja
- **1**jaje

Priprema

Sve sastojke zamesiti i ostaviti da se odmori. Kada se testo odmorilo, razviti ga na pobrašnjenoj radnoj površini na 1 cm debljine, i modlom vaditi perece. Perece poreati u pleh obložen papirom za pecenje, premazati ih žumancetom i posuti susamom. Peci na 200 C, dok ne porumene.

Savet