

Pereci sa susamom i kimom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** margarina
- **250 g** masti
- **1 l** mleka
- **1** paketickvasca
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2 kašike** soli
- **2 kašike** šecera
- **po potrebi** brašna
- **2** jajeta

Za posipanje:

- **100 g** susama
- **30 g** kima

Priprema

Umesiti testo od navedenih sastojaka. 1 belance ostaviti za premazivanje pereca.

Vaditi modlom perece i premazivati umucenim belancetom i posuti susamom.

Peci na 220 C, dok porumene.

Savet

Od ove smese se dobije zaista puno pereca i jako su ukusni. Mogu da stoje par dana.