Svetosavske perece



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **65** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- plus brašno za oblikovanje pereca
- **3 dl**mlakog mleka ili vode,
- **50 g**otopljenog maslaca ili margarina,
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **20 g**svežeg kvasca

Za premazivanje i posipanje:

- **50 ml**vode
- **1 kašicica**sode bikarbone
- morska so po potrebi

Priprema

Umesiti kiselo testo na uobicajen nacin, a možete ga umesiti i tako što cete kvasac samo razmutiti u mleku ili u vodi i odmah umesiti testo, bez ostavljanja kvasca da naraste. Testo upakujte i ostavite na toplom mestu da se udvostruci. Podelite ga na 10, 20 ili više delova, napravite loptice, ostavite ih da odstoje desetak minuta, a potom oblikujte perece i to tako što cete napraviti rolnicu dužine oko 30 cm.

Za premaz prokuvajte vodu i dodajte sodu bikarbonu, prohladite smesu i premažite perece, pospite ih solju i pecite dok ne porumene (oko 15 minuta) na 200 stepeni. Uz napomenu da perece ne treba da stoje nakon

oblikovanja, odmah se mogu peci.

Savet