Domace perece (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**mekog brašna
- **1 kockica**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**soli
- **3 dl**mleka
- **2 dl**vode
- **1 dl**ulja
- **1** jaje za premaz
- **malo**kima

Slani preliv:

- **3 kašike**brašna
- **1 kašicica**soli
- **po potrebi**voda

Priprema

U toplo mleko stavite 2-3 kašike brašna, šecer i kvasac, promešajte, i ostavite na toplom mestu da nadoe. U posudi za mešanje pomešajte brašno, ulje, so i nadošli kvasac. Umesite testo koje se ne lepi na ruke ali ne sme da bude tvrdo. Po potrebi dodajte brašno ili vodu ako je potrebno. Testo prekrijte kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mestu da se udvostruci. Od ukislog testa odsecajte male kuglice i prstima ih tanjite u dug štapic. Smotajte perecu i slagajte u podmazan i brašnom posut pleh. Ostavite da kisnu oko 10 minuta. Za to vreme pripremite slani preliv. Pomešajte brašno i so i polako dodajte hladnu vodu i mešajte da se ne bi stvorile

grudvice. Perece premazite umucenim jajetom, pospite kimom i pecite u zagrejanoj rerni na 220 stepeni dok blago ne požute. Potom ih izvadite i premazite slanim prelivom i vratite u rernu još na 2-3 minuta da zarumene, a preliv osuši.

Savet