

Perece sa kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** kukuruznog belog brašna
- **20 g** kvasca
- **100 g** belog pšenice brašna
- **200 ml** mlake vode
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šecera
- **100 ml** mleka
- **30 g** masti

Za preliv:

- **3 velike kašike** brašna
- **1 kašica** soli
- **3 kašike** vode

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode da uskisne. Pomešati belo kukuruzno i pšenično brašno, dodati so, šecer, mleko, ostatak vode, mast i nadošli kvasac.

Umesiti testo i ostaviti 30 minuta na toplom mestu da naraste. Kada je testo naraslo podeliti ga na 10 loptica. Od svake napraviti valjak, pa ga umotati u perecu.

Poreati u tepsiju obloženu pek papirom. Ostaviti tako da stoji još 5 minuta, a onda staviti da se pece 30 minuta na 180 stepeni.

Izmutiti brašno, so i vodu da nema grudvica. Nakon 15 minuta pecenja izvaditi perece i preliti ih prelivom od brašna i soli, vratiti nazad u rernu da se peku još 15 minuta.

Savet