

Ekspres perece



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** mleka
- **1 kašicica** šecera
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **2 dl** ulja
- **250 g** margarina
- **900 g** brašna
- **3 kašice** soli
- **1** jaje
- **po potrebi** usam

Priprema

Sjediniti mlako mleko, kvasac i šefer, pa ostaviti da nadoe. Posebno pomešati ulje i so, dodati omekšali margarin i nadošao kvasac, pa uz postepeno dodavanje brašna rukom sjediniti sve sastojke i umesiti meko testo.

Testo ne treba da odstoji, vec ga odmah razvuci na debljinu prsta i modlom vaditi perece.

Reati perece u pleh koji ne mora biti podmazan, jer je testo masno. Premazati ih umucenim jajetom i posuti susamom, pa peci oko 15 minuta na 220 stepeni u prethodno zagrejanoj rerni.

Savet