

Ekspres perece



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** dlmleka
- **1 kašicica**šecera
- **1 kockica**svežeg kvasca
- **2** dlulja
- **250 g**margarina
- **900 g**brašna
- **3 kašicice**soli
- **1** jaje
- **po potrebi**susam

Priprema

Sjediniti mlako mleko, kvasac i šećer, pa ostaviti da nadođe. 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, već ga odmah razvuci na debljinu prsta i modlom vaditi perece.

Režati 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