

Perece sa pavlakom



težina: **lako**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **250 g** margarina
- **1** kašakisele pavlake
- **1** dlmleka
- **1** jaje
- **1** kvasac
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli

Za premazivanje:

- **1** žumance

Za posipanje:

- **po potrebi** susam

Priprema

U mlako mleko dodati kvasac, šećer i so pa ostaviti da nadoe. U vanglu dodati brašno, margarin, pavlaku, jaje i kvasac pa zamesiti testo.

Testo razvuci oklagijom i pomocu modle vaditi perece.

Perece reati u podmazan pleh.

Premazati sa umucenim žumancetom, posuti susamom i peci na 200 stepeni 20-ak minuta.

Savet