Perece (8)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **5 kašika**ulja
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **150 ml**vode
- **100 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera

Preliv:

- **3 kašike**brašna
- **1 kašicica**soli
- **3 kašike**vode

Priprema

Staviti kvasac i kašicicu šecera u malo tople vode da uskisne. Zatim ga dodati brašnu, dodati ostatak vode,mleko, so i ulje. Umesiti testo i ostaviti na toplom mestu da naraste. Kad je testo naraslo. Premesiti ga pa

podeliti na 8 loptica. Svaku lopticu razvuci u jednu dugacku glistu. Svaku smotati u perecu, poreati u tepsiju još malo da odmori oko deset minuta. Nakon toga staviti perece da se peku.

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