

Perece (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500-550 g** brašna
- **1** jaje
- **200 ml** mleka
- **200 g** svinjske masti
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** žumance
- **po želji** susam
- **po želji** kim

Priprema

U mlakom mleku, uz dodatak šećera, razmutiti kvasac i ostaviti da nadođe. U međuvremenu, penasto umutiti mast i jaje.

Toj masi dodati nadošli kvasac, so, i postepeno na kraju brašno. Ukoliko je testo suviše retko, dodati još malo brašna. Testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i razviti ga oklagijom u koru debljine oko 1 cm.

Modlom vaditi perece i slagati ih u pleh obložen pek-papirom.

Premazati ih žumancetom umucenim sa malo ulja i posuti susamom i kimom. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet