

## **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 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1**žumance
- **po želji**susam
- **po želji**kim

### **Priprema**

U mlakom mleku, uz dodatak šecera, razmutiti kvasac i ostaviti da nadoe. U meuvremenu, 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 zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

### **Savet**