

## Slane perece



## Sastojci

### Testo:

- 500 g brašna
- 1 mala kašicica soli
- 1 mala kašicica šecera
- 50 g svežeg kvasca
- 50 g ulja
- 5 kašika kisele pavlake
- 270 g mlake vode

### Slani preliv:

- 2 velike kašike brašna
- 1 kašika soli
- 3 velike kašike vode

## Priprema

Testo: Od navedenih sastojaka zamesiti testo i ostaviti da nadodje 45 minuta, zatim praviti testo, premesiti i podeliti na 10 malih loptica. Svaku lopticu razviti oklagijom i urolati, a onda u stapic i napraviti oblik perece.

Poredjati u tepsiju i peci u zagrejanj rerni na 220 stepeni oko 10 minuta, pa tepsiju izvaditi iz rerne i preliti slanim prelivom.

Slani preliv: 2 velike kašike brašna, umutiti sa 3 kašike vode, dodati 1 kašiku soli i dobro izmešati, da nema grudvica. Ovaj preliv sruciti u jednu manju kesu, a cošak kese odseci i preliti perece, pa ih vratiti još 10 minuta u rernu.

Vrlo brzo i jako ukusno. Prijatno!