

## *Slana mix peciva*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mlake vode
- **150 ml** ulja
- 1 žumance
- **1 kašika** suvog kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šećera

#### **Za premaz nepečenog peciva:**

- 1 belance

#### **Slani beli preliv:**

- **100 ml** vode
- **4 kašike** brašna
- **1 kašika** soli

### **Priprema**

U veću posudu staviti polovinu brašna. Napraviti udubljenje pa u udubljenje staviti žumance, ulje, so, šećer, ulje i sa mlakom vodom zamesiti testo uz dodavanje preostalog brašna. Umesiti fino glatko testo. Testo staviti u posudu i pokriti sa pvc folijom da nadože. Nadošlo testo podeliti na loptice iste velicine. Od loptica raditi

perece, štapice i prstice. U tepsiju na pek papir složiti peciva premazati ih belancetom i peći u rerni na 275 stepeni 10 minuta. Dok se peciva peku pripremiti slani preliv. Brašno i so pomešati pa dodati hladnu vodu umutiti smesu da nema grudvica.

Posle 10 minuta peciva izvaditi iz rerne, preko peciva sipati beli preliv manje ili više preлива stavite onoliko preлива koliko vole Vaši ukucani. Peciva vratiti u rernu na 5 minuta. Prijatno.

### **Savet**

Testo je veoma vazdušasto i lepo za rad možete praviti oblik po želji.