

Posne perece



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **250 g** margarina
- **200 ml** ulja
- **200 ml** piva
- **100 g** susama
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera

Priprema

Margarin izgnjeciti viljuškom pa dodati ulje, pivo, susam, šecer, so i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Sve zamesiti i napraviti glatko testo.

Odmah testo rastanjiti oklaginom na prst debljine. Vaditi perece modlicom i reati u pleh koga ste obložili papirom za pecenje.

Peci na 200 C, oko 15 minuta. Prijatno!

Savet