

Perece (11)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 svežeg kvasca**
- **200 ml toplog mleka**
- **600 g brašna**
- **250 g margarina**
- **1/2 kašikice soli**
- **1 jaje**

Po želji:

- **malokima**
- **malokrupne morske soli**

Za premazivanje:

- **1 jaje**

Priprema

U zdelu staviti razmrvljeni kavasac, pomešati sa toplim mlekom, dodati prosejano brašno, mekani margarin, jaje i so, umesiti testo. Testo ne stoji, cim se umesi radi se. Na blago pobrašnjenoj podlozi oklagijom razvaljati testo, modlicom vaditi perece, slagati u tepsiju na kojoj je papir za pecenje. Premazati sa umucenim jajetom i posuti semenkama, soli, po želji. Peci na 180 stepeni dok ne porumene. Prhke tope se u ustima.

Savet