

Punjene perece (2)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **300 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **40 g** svežeg kvasca

Za nadev:

- **200 g** seckane pecenice
- **100 g** grendanog kackavalja

Za preliv:

- **1 kašika** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2-3 kašike** hladne vode

Priprema

Brašno sipati u dublji sud, pa mu dodati jaje, ulje, mlako mleko, so, šećer i izmrvljeni kvasac. Umesiti glatko testo. Vanglu nauljiti sa svih strana, pa u nju ubaciti testo, prekriti ga čistom krpom i ostaviti da narasta oko 40

minuta. Zatim nadošlo testo podeliti na loptice željene velicine- ako želite vece perece, neka i loptice budu vece.

Pecenicu i kackavalj sitno naseckati ili izrendati. Svaku lopticu oklagijom razvuci u duguljastu elipsu. Posuti po njoj pecenicu i kackavalj, pa urolati. Postupak ponavljati dok se testo ne potroši.

Nauljenim rukama urolano testo razvuci u duguljaste oblike (što je duže moguće). Od dobijenih oblika uvijati perece, pa ih re?ati u pleh obložen pek- papirom.

Perece peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 25-30 minuta.

Za to vreme napraviti slani preliv- pomešati brašno i so, pa postepeno dodavati vodu. Lepo mešati, da se razbiju grudvice. Pecene perece poprskati prelivom, pa ih vratiti u rernu na još pet minuta.

Savet