

Slane perece (3)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **125 g** putera
- **1** prstohvatsoli
- **10 g** kvasca
- **50 ml** mleka
- **1 kašičica** šecera
- **1** žumance
- **1 kašika** masti

Priprema

U mlako mleko stavite kvasac, dodajte kašičicu šecera i kašičicu brašna i ostavite da kvasac nadože. U sud za mucenje stavite brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodajte puter isecen na kockice, posolite, dodajte kašiku masti, žumance, na kraju dodajte nadošli kvasac.

Mutite mikserom najmanjom brzinom dok se sastojci ne sjedine.

Prerucite na radnu površinu, pa umesite glatko testo. Prekrijte krpom i ostavite da odstoji 10 minuta.

Nakon tog vremena testo razvijte po radnoj površini debljine 5 mm, pa modlom vadite perece.

Poređajte ih u pleh obložen papirom za pecenje.

Belance umutite viljuškom pa premažite perece, posolite ih i pospite susamom.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni 20-25 minuta ili dok blago ne porumene.

Pore?ajte na tanjir za serviranje i poslužite.

Savet