

Svetosavske perece



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Testo:

- **2 dl**toplo mleko
- **500 g**brašna (dodati po potrebi)
- **25 g**svežeg kvasca
- **1 prst**ohvatsecera
- **1/2 kašice** soli
- **50 ml** ulja
- **1 žumance**

Za premaz:

- **1 belance**

Slani preliv:

- **1,5 kašike**brašna
- **1/2 kašika**soli
- **po potrebi**hladne vode

Priprema

U mlako mleko rastopiti kvasac dodati šefer i 2 kašike brašna i ostaviti da se malo nadigne oko 10 minuta. U nadošli kvasac dodati žumance, ulje i brašno pa umesti fino glatko testo da se nelepi za ruke. Ostaviti testo na toplom da miruje 30 minuta. Od naraslog testa kidati manje komadice testa, rastanjiti prstima u dugacak štapic,

a zatim oblikovati perece pa slagati u pleh obložen pek papirom. Tako oblikovane perece ostaviti da još malo narastu taman dok se rerna ugreje 200 stepeni. Pre nego što se stave premazati umucenim belancetom (cetkicom je najbolje premazati). Perece peci 15 minuta da da dobiju blago žutu boju. Za to vreme pripremiti slani preliv. Pomešati so i brašno pa dodavati vodu, da se dobije gustina kao za palacinke da nema grudvica. Pri kraju pecenja, cim pereci dobiju lepu boju, izvaditi iz rerne išarati slanim prelivom i vratiči još 2 do 3 minuta da se preliv osuši. Prijatno!!!

Savet

27 januara je acka slava Sveti Sava i obaj je da se jedu perece! Iz zahvalnosti prema najveem svetitelju koji nam je omoguio da imamo hleba na stolu!!!. A evo kako da ih spremite veoma se lako prave, a idealno je uz doruak ili aj zašto da ne!!! (ps.mogu biti i posne, ako Savin dan pada u sredu ili petak, a mrsne ako pada nekim drugim danom).