

Frankfurtske perece sa kimom



Sastojci

Za 12 pereca:

- 1/4 šoljice maslaca ili margarina
- 1/4 šolje vrelog mleka
- 5 šolje prosejanog, polu mekog brašna
- 1 kašičica soli
- 1 kašika šecera
- 20 g kvasca
- 1/4 šolje mlake vode
- 1 jaje
- kim
- 1 kašika brašna
- 1 umuceno jaje

Priprema

Rastopiti maslac u toplom mleku, izruciti u sud ze mešanje i pustiti da se prohladi. Prosejati brašno zajedno sa solju i šecerom i ostaviti na stranu. Kvasac zdrobiti i rastopiti u mlakoj vodi.

U sud sa mlekom i maslacem umešati jaje umuceno sa rastopljenim kvascem, dodati kašičicu kima i prosejano brašno. Zamesiti testo i izlupati dobro varjacom, posuti kašikom brašna, pokriti krpom, da naraste i udvostruci zapreminu. Za to vreme podmazati dva velika pleha. Naraslo testo izruciti na dasku i mesiti dok ne postane glatko i elasticno. Napraviti od testa valjak dugacak 30 cm i iseci ga na 12 podjednakih delova.

Svaki deo uvaljati dlanovima u rolnu dugacku 70 cm, zatim uzeti krajeve i ukrstiti ih dvaput na dužini od 7 cm i podvuci pod luk da se dobije oblik perece. Na isti nacin praviti ostale.

U veci plitak sud sa kipucom vodom spustiti dve perece, pustiti da potonu na dno i isplivaju na površinu, a zatim pažljivo izvaditi rupicastom lopaticom, staviti na podmazan pleh i doterati im oblik. Na isti nacin odraditi

ostale.

Tako obarene porediti ih u pleh, premazati jajetom, posuti sa dve-tri kašike kima i ostaviti, da narastu na toplom mestu. Peci ih na 275 C od 15 do 20 minuta, ili dok ne porumene.

Pecene perece izvaditi i držati na toplom mestu.

Služiti tople sa buterom, sirom ili marmeladom. Prijatno!