

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 kašicica 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 topлом млеку, изречи у једној љубичици заједно са јајима и квасцем. Додати кашичичу соли и пресејано брашно. Замесити тесто и излупати добро варјацом, посунти кашиком брашна, покрити крпом, да нарасте и удвоји обима. За то време подмазати два велика плаћа. Нарасло тесто изречи на даску и месити док не постане глатко и еластично. Направити од теста валик дужине 30 см и испечи га на 12 подједнаких делова.

Сваки део увалјати длановима у ролну дужине 70 см, затим узети крајеве и укрстити их дужине 7 см и подвучи под лук да се добије облик пеца. На исти начин правити остale.

У већем делу једног плаћа извадити рупицом лопатицом, ставити на подмазан плаћ и дотерати им облик. На исти начин одрадити

ostale.

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

Pecene perece izvaditi i držati na topлом mestu.

Služiti tople sa buterom, sirom ili marmeladom. Prijatno!