Svetosavske perece

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **3 dl**mleka
- **3 dl**vode
- **2 dl**ulja
- **1 kockica**kvasca
- **4 kašicice**soli
- **2 kašicice**šecera
- **oko 1.100 g**brašna

Slani preliv:

- **2 kašike**soli
- **4 kašike** brašna
- **oko 1 dl**vode

Priprema

Pomešamo vodu i mleko umlacimo sipamo u posudu za mešenje udrobimo kvasac dodamo šecer pomešamo da se lepo sjedini dodamo ulje, i postepeno dodajemo brašno u koje smo umešali so i umesimo glatko testo. Ostavimo na toplo da se udvostruci.

Stavimo testo na radnu površinu blago premesimo i kitamo testo velicine koliko nam stane u šaku.

Blago premesimo i pravimo valjkove, redjamo jedno do druge premažemo blago uljem sa svih strana i ostavimo

da odmore oko 15-20 minuta.

Pouljenim dlanovima blagim pritiskom na testo krecemo da raztanjujemo od sredine ka krajevima dok dobijemo željenu dužinu i debljinu testa, uvati o dva kraja prebacimo jednu preko druge okrenemo ka unutra a krajeve smestimo izpod gornjeg dela testa formirajuci perecu.

Ostavimo par minuta da miruju.

Reamo u tepsiju obložen pek papirom i pecemo u zagrejanoj rerni na 200C oko 5-7 minuta dok krene blago da rumeni. Za to vreme spremimo preliv od soli pomešamo so i brašno i postepeno dodavajuci vodu uz stalno mešanje dok dobijemo gustinu koja se ne lepi za kašiku nego kad odigneš sa curi u tankom mlazu(ali moramo paziti pošto nesme biti ni mnogo redak).

Kada perece dobiju blago rumenu boju i vadimo iz rerne i prošaramo sa slanom tecnoščcu.

Vratimo još da se dopece 2-3 minuta.

Savet

Ove perece se tradicionalne mese za Svetog Savu.