

## Sós perec

### Hozzávalók:

a tésztához:

50 dkg liszt

2,5 dl tej

0,75 dl olaj

2 dkg cukor

1,5 dkg só

2,5 dkg élesztő

a főzéshez:

1,5 l víz

1,5 evőkanál szódabikarbóna

a kenéshez:

1 db tojás

kevés vaj/margarin

2 evőkanál liszt

1 evőkanál só

kevés víz

12 db/3020 kcal, 1 db/251 kcal



### Elkészítés:

Az élesztőt kevés cukros, langyos tejben felfuttatjuk, és a többi hozzávalóval együtt összedagasztjuk. (Készíthetjük kenyérsütőgéppel is.) A tésztát langyos helyen megkelesztjük, majd 12 egyforma súlyú darabra vágjuk. A tésztadarabokat kisodorjuk, és perec alakúra formázzuk. A vizet felforraljuk, hozzáadjuk a szódabikarbónát, majd a pereceket egyenként - mindkét oldalukat kb. 15-15 másodpercig - főzzük. A vízből kivéve jól lecsepegtetjük, és egy negyedórát pihentetjük. Ezután a perecek tetejét felvert tojással lekenjük, és vajjal vagy margarinnal kikent sütőlapra fektetjük. 200 fokra előmelegített sütőben kb. 10-12 perc alatt aranyárgára sütjük. A lisztet, a sóval és kevés vízzel sűrű, de azért kissé folyós állagúra keverjük, majd ezt a keveréket a perecekre csurgatjuk. Visszatesszük a sütőbe, és 4-5 perc alatt aranybarnára sütjük.