

Bavarske perece

Za 12 komada

Testo

1/3 pakovanja kvasca
kašika žutog šećera
kašičica soli
3 dl vode
500 g brašna
kesica sode bikarbone
kašika mlečnog margarina
30 g krupne morske soli
1 l vode za kuvanje

Sirni namaz

100 g bavarskog sira sa plavom plesni
kašika margarina
2 kašike sirnog namaza
0,3 dl piva
 $\frac{1}{2}$ kašičice paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
vlašac po ukusu

Način pripreme

1. U šolju tople vode staviti kvasac šećer i so da kvasac "proradi". Zamesiti testo i ostaviti da naraste, oko 30 minuta.
2. U plitkom loncu zagrejati litar vode u kojoj se ratopi soda bikarbona.
3. Kada je testo naraslo premesiti ga i podeliti na 12 jednakih delova. Od svakog dela napraviti "glistu" dužine 50 cm. Oblikovati u perecu i svaku potopiti u rastvor sode bikarbone, posuti krupnom solju. Ostaviti na plehu 10-15 minuta.
4. Perece peći u rerni na 230 stepeni, 10 do 15 minuta ili dok ne dobiju zlatnu boju. Izvaditi ih iz rerne i premazati rastopljenim margarinom.
5. Sve sastojke za sirni namaz staviti u posudu, pa ih štapnim blenderom dobro sjediniti i začiniti. Servirati dekorisano mladim lukom i svežim začinskim biljem.