



Perec kuglice s umakom od sira i piva

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

Za perece:

550 g glatkog brašna
50 g šećera
2,5 d mlakog piva
1 vrećica instant kvasca
20 ml ulja
Sol
50 g sode bikarbone
voda
krupna sol

Za umak:

20 g K Plus maslaca
20 g brašna
2 dl piva
100 g K Plus Cheddar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U posudu stavite brašno, šećer, kvasac, prstohvat soli i ulje.

Dodajte mlako pivo i lagano, vilicom sjedinite brašno s pivom.

Kada je sva tekućina nestala počnite mijesiti električnim mikserom, s nastavcima za tijesto.

Mijesite oko 7 minuta. Trebate dobiti čvrsto, glatko tijesto koje se odvojilo od rubova posude.

Prekrijte posudu prozirnom folijom i ostavite na toplom, da se diže, barem pola sata do jedan sat. Kada se tijesto diglo, narežite ga na štapiće, a potom i štapiće na kvadratiće tijesta.

Svakom kvadratiću rubove podvrnite prema unutra i prođite između dlanova tako da dobijete kuglice.

Prekrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite da se dižu 10 minuta. Zakuhajte vodu u posudi i dodajte joj sodu bikarbonu. Uranjate perece u skupinama i kuhajte 30 sekundi.

Pažljivo ih izvadite šupljikavom žlicom i stavite na pleh prekriven papirom za pečenje.

Kada ste popunili pleh pospite ih krupnom soli i stavite peći u pećnicu zagrijanu na 230°C 12ak minuta.

Za to vrijeme napravite umak. Na 20 g maslaca pržite 20 g brašna na laganoj vatri, dok ne počne dobivati blago tamniju boju. Dodajte hladno pivo (na ovaj način vam se neće stvoriti grudice) i dobro promiješajte. Nastavite kuhati na laganoj vatri, pa dodajte topljivi sir poput cheddara i prstohvat soli. Kada se sav sir otopio ugasite vatru.

Dobar tek!