

# 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 bikarbune  
voda  
krupna sol

### Za umak:

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



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 tjesto.

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

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

Svakom kvadratiću rubove podvrnите prema unutra i prodite 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 topliji sir poput cheddera i prstohvat soli. Kada se sav sir otopio ugasite vatru.

Dobar tek!

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

