



Ettél már sajtos perecet? Naná, hogy igen! És mennyieien finom sajtos perecet? Na, azt nem biztos.

Egy sajtos perec minőségét a hozzávalói milyensége határozza meg, viszont, ha Keresztúri termékeket teszünk bele, abból csak jó sülni ki. Eheti gyerek, felnőtt, bárki, mi garantáljuk, hogy ebben a klasszikusban nem csalódik.

Hozzávalók: (8 főre)

1,5 kg liszt
1 csomag Keresztúri vaj
1 tojás
csipetnyi só
2,5 dkg élesztő/cukor
1 dl Keresztúri tej
2 dl Keresztúri tejföl
kevés zsír
400 g Keresztúri sajt

Elkészítés

Összekeverünk ½ kg lisztet, 1 csomag Keresztúri vajat, 1 tojást, 1 nagy csipet sót, 2,5 dkg tejjel felfuttatott élesztőt, 2 dl 20%-os Keresztúri tejfölt és kevés zsírt és már kész is a tészta.

A felsorolt alapanyagokból gyúrt tésztát nem kell keleszteni, így egyből nyújtjuk, majd perecformával kiszaggatjuk.

A kiszaggatott formákat tepsibe helyezzük, megkenjük felvert tojással, és ízlés szerint megszórjuk Keresztúri sajttal, majd a 200 °C-ra előmelegített sütőbe tesszük.

A pereceket a sütés után rövid idővel már fogyaszthatjuk is.

Az csak úgy titokban megsúgjuk, hogy a sajtos pereg fogyasztása frissen, melegében az igazi.