

## **Lepinje sa curikotom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g**brašna
- **1/2**kvasca
- **2 kašicicesoli**
- curikot

### **Priprema**

Zamesiti od brašna i kvasca, topлом vodom, što mekše testo. Mesiti varjacom, jer mora biti elasticno, dobro izbijati smesu, dok se ne pojave mehurici. Ostaviti da raste. Vlažnim rukama otkidati komade testa i oblikovati lepinje. Obilno posuti curikotom i peci na 220 stepeni dok ne porumene.

### **Savet**

Curikot je zacin slican susamu, crne je boje i pusta intenzivan miris prilikom pecenja...