

Lepinje (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl mlake vode
- 1 kesica suva kvasca
- 1 kašičica šecera
- 2 dl jogurta
- 5 kašika ulja
- 1 kašičica soli
- oko 500 g brašna

Za posipanje:

- semecrnog kima

Priprema

U 2 dl mlakog mleka staviti 1 kašičicu šecera i kvasac. Da malo stane pa dodati jogurt, ulje, so i brašno. Dobro izraditi testo i ostaviti da nadolazi. Za vreme nadolaženja premesiti testo još dva puta. Kad nadodje testo dobro izraditi, uzimati testa velicine manje pesnice napraviti loptice i ostaviti da nadolaze još 30 minuta. Nadošle lepinje premazati jogurtom posuti curekotom staviti u prethodno dobro zagrejan pleh i peci na 200 stepeni.

Savet