

Lepinjice



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**vode
- **1** **caša** jogurta (3,2 % mm)
- **1** **kockica**kvasca
- **50 ml**ulja
- **1** **kašičica**šecera
- **2** **kašičice**soli
- brašno

Priprema

U toploj vodi, u kojoj je stavljen šećer, razmrviti kvasac i ostaviti da uskisne. Nadošli kvasac staviti u brašno (brašna dodavati toliko da se zamesi mekše testo), pa dodati ulje, jogurt i so. Testo i kada bude umešeno treba malo da se lepi za ruke. Odmah otkidati jufkice (željene velicine), formirati lepinjice i stavljati ih u pleh, preko pek papira. Sacekati da lepinjice porastu, premazati ih vodom i staviti da se peku, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Pecene lepinjice izvaditi, pokriti krpom, sacekati 10-ak minuta pa poslužiti.

Savet