

Lepinjice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pšenice brašna
- **200 g** belog kukuruznog brašna
- **1** kvasac
- **2** jajeta
- **1** dl maslinovog ulja
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1-2 kašice** soli
- **2 kašike** šecera

Za posipanje:

- **malol** lanenog semena
- **malo** ovsenih pahuljica

Priprema

Kvasac razmutiti, pa dok naraste, pomesati u ciniji obe vrste brašna, dodati so, šecer ulje i pavlaku. Dodati i kvasac i sa mlakom vodom zamešiti mekano testo. Kad udvostruci zapreminu, istresti na radnu površinu, praviti male loptice koje blago pritisnemo rukom i reati u pleh. Svaku lepinjicu premazati umucenim žumancetom i posuti lanom i pahuljicama. Ostavit da odmore, pa peci u zagrejanjoj rerni da lepo porumene.

Savet