Lepinjice sa margarinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **2 šolje**mleka
- **1 kockica**kvasca
- **1**jaje
- **1 šoljica**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1/2**brašna
- **1/4**margarina

Priprema

U dve šoljice toplog mleka staviti kockicu kvasca da na raste.

U vanglicu izmutiti jaje, kašicicu soli, i dodati nadošao kvasac sa mlekom.

Promešati i dodati šoljicu ulja, i 1/4 iseckanog margarina, sve dobro sjediniti i postepeno dodavati brašno.

Testo zamestiti glatko i ostaviti pola sata da naraste.

Naraslo testo premesiti i oblikovati lepinjice. Pustiti da odstoji još 15 minuta.

Zagrejati rernu na 200 C i staviti da se peku. Pecene lepinjice popriskati hladnom vodom i uviti u krpu dok se ne

ohlade.

Savet

Najbolje ih je jesti dok su tople i sa sirom, jogurtom ili nekim drugim mlenim proizvodom. Prijatno. :)