

Super brze lepinje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gpšeniceog brašna
- **100** ghejdinog brašna
- **1 kašic**asoli
- **1 kašic**apraška za pecivo
- **1 kašik**aulja
- **oko 250 ml**vode

Priprema

Sjediniti brašno, so i prašak za pecivo, dodati vodu i ulje, pa zamijesiti tijesto. Na radnoj plohi, posutoj brašnom, oblikovati 4 loptice. Svaku razvaljati, pa pržiti u tavi, premazanoj sa vrlo malo ulja.

Ovako pripremljene lepinje možete peci i u pecnici; staviti na dobro zagrijani pleh (bez ulja), pa peci na 220 C.

Savet

Možete koristiti samo pšenino brašno (400 g), ali i druge kombinacije...po vlastitom ukusu!