

Prvomajske lepinje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kockica** svežeg kvasca
- **2 dl** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **2 dl** jogurta
- **2** jajeta
- **150 ml** ulja
- **2 kašičice** soli
- **za posipanje** susam
- **750 g** brašna

Za preliv:

- **1** kiseli krastavac
- **100 g** krem-sira ili pavlake
- **1 dl** jogurta
- **1/2 kašičice** origane

I još:

- meso sa roštilja
- zelena salata
- sveži krastavci
- mladi crni luk

Priprema

Sjediniti mlako mleko, šećer i izmrvljeni kvasac, pa ostaviti na toplom da nadoe. Posebno pomešati 1 jaje, ulje, so i jogurt sobne temperature, pa dodati nadošao kvasac. Uz postepeno dodavanje brašna umesiti mekše testo, pokriti ga krpom i ostaviti na toplom sat vremena.

Nakon toga blago premesiti testo, razvuci oklagijom i vecom okruglom modlom vaditi lepinje. Ja sam koristila modlu malo vecu nego što je ona za krofne.

Reati ih u podmazan pleh i ostaviti da odstoje dok se rerna greje na 220 stepeni. Zatim premazati umucenim jajetom i po želji posuti susamom, pa peci oko pola sata.

Ja sam od ove mere dobila 14 lepinja. Umesto modlom, možete ih oblikovati rukama. Meni je ovako bilo lakše.

Dok se lepinje hlade, pripremiti preliv. Kiseli krastavac narendati na sitno, pomešati sa jogurtom i krem-sirom (ili pavlakom), dodati origano, pa lepo izmešati da se sve sjedini. Lepinje preseći na pola, pa jednu stranu premazati prelivom.

Dalje lepinje puniti po želji. Za prvi maj obavezan je roštilj i mladi crni luk, ja sam još dodala zelenu salatu i sveže krastavce, a vi birajte po ukusu. :)

Savet