

## **Lepinje sa zacinskim biljem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **250 ml**mlijeka
- **50 ml**ulja
- **1 kašica**soli
- **1 kašika**šecera
- **1 kesica**kvasca
- **1 jaje**

#### **Za premazivanje lepinja:**

- **200 ml**kisele pavlake
- **1 jaje**

#### **Za posipanje:**

- **2 kašike**zacinsko bilje po želji
- (bosiljak, majcina dušica.....)
- **50 gsir** trapist

### **Priprema**

Od gore navedenih sirovina zamijesiti tijesto. Neka odstoji 15-tak minuta. Pouljiti ruke i iskidati tijesto na 6 loptica. Svaku lopticu rucno oblikovati i poreati na papir za pecenje..Ostaviti 10 minuta na topлом da tijesto

pocne narastati.

Rukom oblikovati lepinju i premazati sa smjesom (jaje i pavlaka). Posuti sa zacinskim biljem (bosiljak, majcina dušica,...). Možete koristiti i sjemenke susama, lana, kim ..... Preko narendati malo sira trapista.

Peci na 240 C oko 6-7 minuta.

Služiti tople uz jogurt ili kiselo mlijeko.

### **Savet**