

Lepinje (6)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml** mleka
- **40 g** kvasca
- **200 ml** jogurta
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** ulja
- **50 ml** gazirane mineralne vode
- **1 kg** brašna

Za oremaživanje:

- **1** žumance
- **po potrebi** susam

Priprema

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šecer i 1 kašiku brašna i ostaviti na nadoe. Polovinu brašna usuti u dublju posudu, dodati gaziranu mineralnu vodu, ulje, jogurt, nadošli kvasac, posoliti i postepeno dodajući preostalo brašno umesiti glatko testo. Testo ostaviti pola sata da odstoji.

Nakon toga, testo podeliti na 10 delova i svaki deo premesiti formirajući loptice.

Loptice reati u pleh obložen pek-papirom i ostaviti da odstoje sat vremena.

Lepinje premazati razmuceenim žumanceto, posuti susamom i peci na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet