

Hlepcici



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caša** jogurta
- **2** **šolje** (od **2 dl**) brašna
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **1** **kašicica** soli

Priprema

Od jogurta, brašna, praška za pecivo i soli, umesiti glatko testo.

Testo oblikovati u valjak i iseci ga na 6 jednakih delova.

Svaki deo formirati u jufkicu, staviti ga u pleh obložen papirom za pecenje i malo spljoštiti. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 °C - 20 minuta. Gotove hlepcice poprskamo vodom i prekrijemo krpom.

Hlepcice služiti uz bilo koje jelo, mi cemo ih danas jesti uz sataraš :-)

Savet

Jednostavni hlep?i?i i za po?etnike i za iskusne kuvare, brzo se sprema i još brže pojedju. Prijatno.