

## Dukat lepinje



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## Sastojci

### Za testo:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **250 ml** tople vode
- **10 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

### Za premazivanje:

- **1** žumance
- **50 ml** jogurta
- **1 kašik** aulja
- **malosoli**

### Za posipanje:

- **po potrebi** rendani kackavalj

## Priprema

Kvasac staviti da nadoe u malo tople vode sa kašicom šećera i kašicom brašna. Brašno prosejati, pa mu dodati nadošli kvasac, so, preostalu vodu i jaje. Zamesiti glatko testo i ostaviti ga da nadoe oko pola sata. Nakon tog vremena, testo premesiti i podeliti na pet jednakih delova. Svaki deo formirati kao lopticu, pa oklagijom

rastanjiti u lepinju.

Slagati ih u pleh obložen pek-papirom. Sastojke za premaz sjediniti, pa svaku lepinju premazati ovom smesom.

Preko posuti rendanim kackavaljem. Rernu zagrijati na 220 stepeni. Prvih 10 minuta lepinje peci na toj temperaturi, a zatim smanjiti na 200 stepeni i peci dok ne porumene. Služiti ih tople.

## **Savet**