

Doma'e lepinje



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**mlake vode
- **100 ml**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **3 kašice**ciesoli
- **1 kocka**kvasca
- **900 g**brašna
- **3 kašika**pavlake

Priprema

Kvasac razmutite sa mlakom vodom. Dodajte kašicicu šecera i 3 kašike brašna. Izmešajte varjacom i ostavite par minuta da krene kvasac. U vanglicu sipajte polovinu brašna, dodajte ulje i so, isipajte nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na 13 loptica.

Svaku dobro uvaljati i stavite na radnu površinu jedno do druge. Sve pokrijte plasticnom kesom i ostavite da se udvostruce. Nadošle loptice razklagijati, svaku premazati pavlakom pomocu cetkice i ostavite 15 minuta da krenu. Zagrejte rernu na 220 C i pecite 5-6 minuta.

Uživajte u vrucim lepinjama. Prijatno!

Savet