Intergralne lepinje sa jogurtom

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**jogurta
- **100 g**intergralnog brašna
- **100 g**raženog brašna
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašika**soli
- **1/2 kašicice**sode bikarbone

Priprema

Rernu zagrejati na 200'C zajedno sa plehom za pecenje dok se lepinje pripreme. U vanglicu zamesiti testo, dodati raženo brašno i intergralno. U sredini brašna dodati jogurt 200 ml, kašika soli i 2 kašike maslinovog ulja.

Rukom zamesiti testo. Testo izruciti na ravnu površinu posutu brašnom i opet ga dobro izraditi u glatko testo. Testo podeliti na 12 jednakih loptica, rastanjiti ih rukom u tanju lepinju.

Iz šporeta izvaditi vruc pleh, podmazati ga maslinovim uljem, zatim poreati lepinje od testa i premazati ih maslinovim ulje.

Peci lepinje u zahrejanoj reni oko 15 minuta bez otvaranja rerne. Gotove lepinje izvaditi iz šporeta, poprskati ih malo vodom i uviti u krpu. Lepinje ostaviti tako da malo odstoje kako bi bile mekane i hrskave.

Savet

Uživajte u mirisu i ukusu domaih lepinja, i u hrskavoj korici. Za hrono lepinje - umesto jogurta kiselo mleko dodati. Prijatno!