

# **Domace fine lepinjice**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kesicasuvog kvasca**
- **1/2 kašicice šecera**
- **malosoli**
- **500 gbrašna**
- voda da se zamesi meko testo
- **1-2 kašikeulja**
- **malobundevinih semenki**
- **malosemenki suncokreta**

## **Priprema**

Zamesiti testo sa kvascem, brašnom, malo soli, šecera i vode. Dodati semenke bundeve i suncokreta u smesu. Ostaviti testo da se uduplira. Odvojiti desetak jufkica, svaku premesiti i prstima rastanjiti u oblik lepinje. Nožem praviti kocke na oblikovanoj lepinjici.

Na rešetku od rerne postaviti pek papir, složiti po 4 lepinje. Peci oko 10-tak minuta, na 160C.

Tople lepinje uviti u pamucnu krpu, do služenja.

## **Savet**