

## Lepinje sa kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1** jaje
- **200 g** jogurta (3,2% mm)
- **1** prašak za pecivo
- **200 g** mleka
- **1/2** kockice kvasca
- **80 ml** ulja
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šecera

### Priprema

U mleko staviti šećer i kada se zagreje staviti 1/2 kockice kvasca. Ostaviti da kvasac nadoe.

U vanglicu staviti brašno, jaje, jogurt, prašak za pecivo, ulje, so i mleko sa kvacem. Zamesiti mekše testo. Ostaviti da nadoe.

Kada nadoe, prebaciti ga na pobrašnjeni sto i iskidati 12 jufkica. Od svake jufkice, napraviti lopticu. Svaku lopticu dlanom (na stolu) malo pritisnuti i tako formirati lepinje. Lepinje reati u podmazani pleh. Ostavimo ih oko 30m da narastu. Rernu zagrejati na 190 stepeni. Nadošle lepinje premazati vodom i peci.

### Savet

Peene lepinje kada se izvade iz rerne, prekriti krpom i ostaviti 10-ak minuta. Prijatno!