Domace lepinje



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **2 kašicice**soli
- **1 dl**mleka
- **2 dl**tople vode
- **3 kašike**ulja

Priprema

U toplo mleko stavite kocku kvasca i kašiku šecera da nadoe. U vanglicu sipajte brašno, dodajte nadošao kvasac, mlaku vodu, so i ulje. Zamesite meko testo, pokrijte krpom i ostavite da kisne. Podelite testo u 8 loptica i svaku, rastanjite rukom. Ostavite ih još dvadesetak minuta da nadou, pa ih zasecite tupim nožem. Poreajte ih u podmazan pleh i svaku premažite mlakom vodom. Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni petnaestak minuta, pa smanjite temperaturu na 150 i pecite još malo. Pecene lepinje premažite opet sa mlakom vodom i uvijte u krpu da bi bile mekane.

Savet