

Lepinje sa curikotom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1/2** kvasca
- **2 kašičice** soli
- curikot

Priprema

Zamesiti od brašna i kvasca, toplom vodom, što mekše testo. Mesiti varjačom, jer mora biti elastično, dobro izbijati smesu, dok se ne pojave mehurici. Ostaviti da raste. Vlažnim rukama otkidati komade testa i oblikovati lepinje. Obilno posuti curikotom i peći na 220 stepeni dok ne porumene.

Savet

Curikot je začim sličan susamu, crne je boje i pusti intenzivan miris prilikom pečenja...