

Lepinje



Sastojci

Potrebno je:

- brašno
- kvasac
- so
- voda
- ulje

Priprema

Brašno prosejati, dodati so, vodu, izdrobljeni kvasac i malo ulja. Zamesiti testo. Testo dobro izraditi rukama, da se dobije ujednacena glatka masa, pa ga ostaviti da odstoji 20 minuta. Ruke pokvasiti vodom i rukama vaditi male loptice i oblikovati ih u vidu lepinjica. Tepsiju dobro namazati i reati lepinjice. Lepinjice peci u rerni na umerenoj temperaturi, dok ne porumene. Još dok su lepinjice tople premazati ih zejtinom. Služiti tople.