

## *Lepinje za sendvice*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **100 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **50 ml** jogurta
- **1 kašika** masti
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1** jaje
- **1 kockica** kvasca
- **600 g** brašna

### **Priprema**

U mešavini mleka i vode dodati kašičicu šecera i staviti da se ugrije. U toplu mešavinu izdrobiti kvasac i ostaviti da kvasac uskisne.

U odgovarajuću posudu staviti brašno, pa dodati jogurt, mast (ili 50 ml ulja), so, jaje i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekše testo (ako treba dodati još malo brašna). Umešeno testo ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Kada je testo naraslo, prebaciti ga na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na 12 jufkica. Od svake jufke napraviti lopticu i rukom je malo razvuci, da bude debljine 1 cm. Tako pripremljeno testo staviti u pleh, preko pek papira i sačekati da malo naraste.

Rernu ukljuciti na 180 stepeni. Narasle lepinjice premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa staviti da se pecu.

## **Savet**