

Lepinjice sa margarinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **2** šoljemleka
- **1** kockica kvasca
- 1 jaje
- **1** šoljica ulja
- **1** kašičica soli
- 1/2 brašna
- 1/4 margarina

Priprema

U dve šoljice toplog mleka staviti kockicu kvasca da na raste.

U vanglicu izmutiti jaje, kašičicu soli, i dodati nadošao kvasac sa mlekom.

Promešati i dodati šoljicu ulja, i 1/4 iseckanog margarina, sve dobro sjediniti i postepeno dodavati brašno.

Testo zamestiti glatko i ostaviti pola sata da naraste.

Naraslo testo premesiti i oblikovati lepinjice. Pustiti da odstoji još 15 minuta.

Zagrejati rernu na 200 C i staviti da se peku. Pecene lepinjice popriskati hladnom vodom i uviti u krpu dok se ne

ohlade.

Savet

Najbolje ih je jesti dok su tople i sa sirom, jogurtom ili nekim drugim mlenim proizvodom. Prijatno. :)