

Hrskave posne lepinje iz tiganja



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za testo:

- **2 dl.** kisele vode
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **3 kašike** ulja
- **oko 300 g** brašna

Priprema

Sjediniti ulje i vodu, u brašno umešati prašak za pecivo i so pa zamesiti testo koje se ne lepi za prste. Staviti tiganj na vatru i zagrejati, podmazati sa nekoliko kapi ulja. Otkidati komadice testa i razvlaciti rukom lepinjice velicine dna tiganja, staviti lepinjicu u vreo tiganj, poklopiti tiganj poklopcem i smanjiti temperaturu. Za minut, dva lepinjica se zapece, okrenuti na drugu stranu, zapeci, i ponavljati postupak dok utrošite testo. Što su lepinjice tanje, brže se peku i hrskavije su. Mogu poslužiti umesto hleba za glavno jelo ili kao dorucak i vecera uz sir, kajmak, pavlaku...ajvar, posan kackavalj.

Savet