

Lepinja



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje** brašna
- **1 šolja** jogurta
- **1 kašicica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Zagrijati dobro rernu i pleh za pečenje. Priprema lepinje: Pomešati brašno so i prašak za pecivo, dodati jogurt i zamesiti testo. Testo odmah oblikovati u vecu lepinju i staviti na vruć pleh. Tupom stranom noža napraviti kvadratice po celoj lepinji. Celu lepinju premazati sa dve kašike jogurta. Peci 15 minuta na 250 C. Gotovu lepinju malo poprskati vodom i zamotati u krpu par minuta. Prijatno uz mirisnu i hrskavu lepinju.

Savet