

Lepinje (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 550 g brašna
- 1,5 kašičice soli
- 1 kašičica šecera
- 1/2 kockice kvasca
- 250 ml mleka
- 70 ml ulja
- 1 jaje

Za premazivanje lepinja:

- 1 žumance
- 2 kašike mleka
- 2 kašike ulja

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, razdrobiti kvasac i ostaviti da uskisne.

U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, ulje, jaje i pripremljeni kvasac. Umesiti testo, pokriti krpom i ostaviti da naraste.

Nadošlo testo premesiti, pa ostaviti da još jedanput naraste. Zatim testo prebaciti na radnu površinu i podeliti na deset jufkica. Od svake jufkice formirati lepinju i reati u pleh, preko pek papira. Sacekati da lepinje narastu, pa

ih premazati mešavinom žumanceta, mleka i ulja. Staviti da se peku, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 C.

Kada dobiju lepu, zlatno rumenu boju izvaditi pleh i prekriti ga krpom. Kada se lepinje malo prohlade mogu da se posluže. Mada ih ja najviše volim vruće, sa kajmakom ili sirom.

Savet