

Lepinje sa kobasicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml**vode
- **1 kašicica**kvasca
- **1/2 kašice**soli
- **1/2 kašice**šecera
- **400-500 g**brašna
- **500 g**kobasica

Priprema

Zamesiti testo pa ga ostaviti da odstoji 15 minuta. Zatim testo podeliti na nekoliko kolacica-velicine jabuke.

Svaki kolacic tanjiti pesnicom u krug.

Lepinju prebaciti u namašćen pleh i...

po njoj poredjati isecene kobasice.

Ostaviti lepinje još 15 minuta, a zatim ispeci 10 minuta na 250 C

Savet

(ako je testo mekano dodati još brašna-dodavati brašno postepeno)