

McDonalds lepinjice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **3 dl** mleka
- **6 kašika** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **40 g** svežeg kvasca
- **po želji** susam - za posipanje

Priprema

Odvojiti polovinu kolicine pripremljenog mlakog mleka i dodati mu kvasac, jednu kašičicu šećera i jednu kašičicu brašna. Sacekati da kvasac nadoe, pa zamesiti glatko testo sa brašnom, uljem, preostalim mlekom i solju. Ostaviti testo da nadoe i udvostruci zapreminu (oko jedan sat). Zatim ga premesiti, podeliti na 12 jednakih delova i od njih formirati lepinjice. Ostaviti ih pokrivene kuhinjskom krpom da udvostruce zapreminu.

U jednoj vecoj šerpi prokuvati vodu, dodati so (kad voda prokljuca), stavljati lepinjice u vruću vodu i kuvati ih oko 2- 3 minuta. Pritom, svaku od lepinjica okretati povremeno i na drugu stranu.

Zatim ih na kratko stavljati na kuhinjski papir ili ubrus (da se ocedi višak vode), a onda ih reati u podmazan pleh, posuti susamom po želji i peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Savet

Ne treba ih dodatno premazivati niim, sjajne su i glatke, zbog kuvanja u vodi. Vrue ih prekriti kuhinjskom krpom, pa onda uviti u najlon.