Kafanske lepinje



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **po ukusu**soli
- **oko 500 ml**vode
- **1 kocka**kvasca
- **malo** ulja
- brašno za posipanje

Priprema

Staviti kocku kvasca u toplu vodu i dobro razmutiti sa pola kašicice šecera. Brašno i so zajedno umešati, a zatim uliti vodu i kvasac. Umesiti mekano testo...skoro da se za prste lepi. Oblikovati kuglu i premazati je uljem. Ostaviti na toplom 10 minuta. Od nadošlog testa kidati kuglice i stavljati na dobro pobrašnjen pleh u cik-cak, da bi kasnije imale dovoljno mesta. Kugle od testa posuti brašnom i ostaviti pokrivene još 10 minuta. Ugrejati rernu na najjacu temperaturu (kod mene je to 270°). Nakon 10 minuta, svaku kuglu pojedinacno dobro ispritiskati prstima, tako da dobijete tanku lepinju. Još jednom sacekati 5-10 minuta i staviti na pecenje. Kad se lepinje zarumene izvaditi iz rerne i pokriti krpom. Nakon par minuta ocistiti cetkicom višak brašna sa lepinja i uživati uz kajmak, sir, cevape ili šta god volite.

Savet