

Lepinjice (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

време priprave: **120** min

Sastojci

Testo:

- **4 dl.** mlake vode
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **2 kašičice** soli
- **700 g** brašna
- **1 kašičica** masti

Preliv:

- **1 kašika** masti

Priprema

Vodu, kvasac, so i mast pomešati u vangli, zatim dodavati brašno i zamesiti testo.

Ostaviti testo da se odmori 20 minuta, a zatim ga razvuci. Zatim zagrejati kašiku masti i time preliteri razvuceno testo pa zaviti u rolat.

Rolat iseci na parcice. Krajeve parcica prilepiti i ostaviti 10 minuta da odstoji.

Zatim svako parce posebno razvuci oklagijom.

Zagrejati dosta masti u tiganju pa pržiti lepinjice sa obe strane.

Lepinjice.

Savet