

Jecmene lepinjice chapati



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog brašna
- **200 g**jecmenog brašna
- **1 kašica**sol
- **275-300 ml**tople vode
- **2 kašika**ulja

Priprema

Pomešati obe vrste brašna sa solju i uljem, pa dodavajući postepeno vodu umesiti srednje tvrdo testo. Ostaviti ga oko 45 minuta da odmori, a zatim podeliti na 7-8 loptica, zavisi od toga kolikve želite da su lepinjice. Svaku razviti oklagijom, pa ostaviti još 15-tak minuta. Dobro ugrejati tiganj u kome će se peci, možete ga i premazati sa malo ulja, pa stavljati testo u njega. Kad se pojave mehurici, prevrnuti lepinjicu da se ispece i sa druge strane. Stavljati ih na tanjir i prekriti krpom, da ostanu tople do služenja.

Savet

Lepinjice od jemenog brašna su malo "teže" nego kad se rade od obinog. Ako vam se ini da je testo pretvrdo, slobodno dodajte još malo vode.