

Domace lepinje - kao iz pekare



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **700 g**brašna
- **400 ml**vode
- **2 kašicice**šecera
- **2 kašicicesoli**
- **10 kašikaulja**
- **1 kockicakvasca**

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na, pobršnjenu, radnu površinu i mesiti, uz dodavanje vrlo malo brašna, dok ne prestane da se lepi za ruke. Od testa formirati valjak, pa podeliti na deset jufkica. Jufkice posuti brašnom i ostaviti, pokrivenе, 20-tak minuta.

Rernu ugrejati na 250 stepeni. Uzimati po tri jufkice i blago oklagijom, samo malo razvuci u krug, debljine 5 mm.

Vrelu rešetku iz šporeta staviti na površinu šporeta i poreati razvijeno testo.

Rešetku vratiti u šporet, na srednjoj precki šporeta, i peci vrlo kratko. Im lepinje dobiju braonkastu boju izvaditi ih.

Pecene lepinje poreati u vanglicu i umotati ih u krpu. Sacekati da se prohlade, pa ih poslužite. Fantasticne su

vruće sa kajmakom, sirom, mesom sa roštilja...

Savet