Lepinje za sve

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**brašna
- **1 l**vode
- **300 g**ulja
- **1,5 kašika**soli
- **1,5 kašika**šecera
- **2 kesice**suvog kvasca

Priprema

Staviti brašno u duboku posudu i u njemu dodati kvasac i promešati (nije potrebna obrada kvasca), zatim dodati ulje, so, šecer i na kraju vodu. Mesiti testo oko deset minuta (testo ne treba da se lepi za ruke). Staviti testo sat vremena da odstoji.

Kada je testo nadošlo odvajati male loptice od testa i staviti ih u podmazan i pobrašnjen pleh. Ostaviti ih tako dva sata.

Zagrejati rernu na 200 stepeni i staviti lepinje u zagrejanu rernu. Peci oko 30 minuta (gornji deo treba da porumeni). Izvaditi iz rerne i premazati ih mešavinom vode i ulja.

Savet

Recept je fenomenalan! Probajte i uverite se sami! ekanje lepinja se isplati verujte!