

## *Lepinje sa zacinskim biljem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **250 ml** mlijeka
- **50 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kesica** kvasca
- **1** jaje

#### **Za premazivanje lepinja:**

- **200 ml** kisele pavlake
- **1** jaje

#### **Za posipanje:**

- **2 kašike** začinsko bilje po želji
- (bosiljak, majčina dušica.....)
- **50 g** sir trapist

### **Priprema**

Od gore navedenih sirovina zamijesiti tijesto. Neka odstoji 15-tak minuta. Pouljiti ruke i iskidati tijesto na 6 loptica. Svaku lopticu rukno oblikovati i poreati na papir za pečenje..Ostaviti 10 minuta na toplom da tijesto

pocne narastati.

Rukom oblikovati lepinju i premazati sa smjesom (jaje i pavlaka). Posuti sa zacinskim biljem (bosiljak, majcina dušica,...). Možete koristiti i sjemenke susama, lana, kim ..... Preko narendati malo sira trapista.

Peci na 240 C oko 6-7 minuta.

Služiti tople uz jogurt ili kiselo mlijeko.

**Savet**