

Brze kafanske lepinje



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **700-800 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **3-4 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- ulje

Priprema

U mlakoj vodi potopite kvasac sa šecerom i jednom kašikom brašna. Kada kvasac dobro nadom?e sipajte u brašno dodajte so i zamesite glatko testo toplom vodom.

Testo ostavite na toplo da nadodje. Napravite loptice i ostavite ih nekoliko minuta da odmore. Pleh nauljite i od loptica rukama napravite lepinje. Lepinje premažite uljem. Pustite ih desetak minuta da malo nadom?u.

Pecite ih u dobro zagrejanj pecnici dok neporumene (otprilike desetak minuta).

Savet

Lepinje su i sutradan mekane i lepe. Uživajte !!!!!