

## **Majonez lepinjice**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1/2 kocke** kvasca
- **200 ml** mlake vode
- **1/2 kafene šoljice** ulja
- **1/2 kg** brašna

#### **Za premazivanje:**

- **100 g** majoneza

#### **I još:**

- **50 g** margarina

### **Priprema**

Kvasac razmutiti u mlakoj vodi uz prstohvat šećera i soli i kašike brašna, pokriti i ostaviti 10 minuta.

Nadošlom kvascu dodati brašno i odmah mesiti testo, dobro izjednaciti da nema grudvica pa ga podeliti na 10 loptica.

Svaku lopticu razmesiti i formirati pogacice. Režati u podmazan pleh.

Svaku pogacicu obilno premazati majonezom i ostaviti da odstoje sat vremena.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 15 minuta.

Margarin rastopiti i gotove pogacice premazati vrelim margarinom. Pokriti i ostaviti 10 minuta da se prohlade pa služiti.

### **Savet**

Kod nas su omiljene uz kajmak i pešenicu. Prijatno?