

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 šecera 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. Reati u podmazan pleh.

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

Peci u rerni zagrejanoj 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 peenicu. Prijatno