Mini dijet lepinje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**integralnog brašna
- **50 g**raženog brašna
- **1 kašika**masti
- **135 ml**kisele vode
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli

Priprema

U vodu dodati brašno sa praškom i so, mešati, dodati i mast i mešati varjacom dok se ne formira testo mnogo gušce nego za palacinke.

Pokvasiti ruke i vlažnim rukama kidati komade i oblikovati kuglice. Ja sam 6 dobila od ove kolicine. Staviti ih na papir za pecenje u tepsiju i peci na oko 180-200 stepeni dok se skroz ne ispeku. Od rerne zavisi kolika je brzina pecenja, ja sam oko 25 minuta.

Savet

Odozgo na pogaice staviti sta želite. Ja sam na svaku drugaije, kim, origano, susam, suncokret, lan i ljute paprike. Jako su site, meni su za doruak bile dovoljne 3 i baš sam se najela. :-)