

Lepinja



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1/2** paketica kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **2,5 dl** vode
- **malo** ulja

Priprema

Kvasac pomešajte sa šecerom u mlakoj vodi i ostavite da nadoe. U nadošli kvasac dodajte brašno i so te zamesite testo. Brašna dodajte još ako je potrebno da dobijete mekše testo. Testo pokrijte krpom i ostavite na toplom da se udvostruci. Premesite nadošlo testo i oblikujte lepinju. Prebacite u nauljenu tepsiji u kojoj cete peci. Lepinju i odozgo premežite uljem pre pecenja. Izbodite je viljuškom na nekoliko mesta, ostavite da malo odstoji. Za to vreme ukljucite rernu da se zagreje i pecite na 250 stepeni dok ne dobije zlatno-braon boju.

Savet

Poslužite dok je topla.