

Lepinje (6)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml mleka**
- **40 g kvasca**
- **200 ml jogurta**
- **1 kašicica šećera**
- **1 kašicica soli**
- **50 ml ulja**
- **50 ml gazirane mineralne vode**
- **1 kg brašna**

Za oremazivanje:

- **1 žumance**
- **po potrebi** usam

Priprema

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šećer i 1 kašiku brašna i ostaviti na nadoe. Polovinu brašna usuti u dublju posudu, dodati gaziranu mineralnu vodu, ulje, jogurt, nadošli kvasac, posoliti i postepeno dodajuci preostalo brašno umesiti glatko testo. Testo ostaviti pola sata da odstoji.

Nakon toga, testo podeliti na 10 delova i svaki deo premesiti formirajući loptice.

Loptice reati u pleh obložen pek-papirom i ostaviti da odstoje sat vremena.

Lepinje premazati razmuceenim žumanceto, posuti susamom i peci na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet