

## Domace lepinje (2)



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **1/2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera
- **500 ml** vode

#### Za posipanje:

- **2 kašike** kukuruznog griza

### Priprema

U mlaku vodu staviti šećer, izmrviti kvasac i dodati 2 kašike brašna. Promešati varjacom i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U vecu posudu staviti so, isipati nadošli kvasac i postepeno dodajte brašno. Mešati varjacom. Kad se masa sjedini pokriti krpom i ostaviti testo da se udvostruci. Kada se udvostruci samo jednim potezom varjace izmešajte testo i opet ostavite da nadoe.

Nadošlo testo isipati na puno pobrašnjenu površinu. Ruke pokvasiti vodom i kidati male loptice. Svaku lopticu premesiti i opet ostaviti da nadoe. Ja sam napravila 7 loptica.

Kad se naprave mehurici svaku lopticu rastanjiti rukom tanko na oko 3-4 mm i stavite u pleh koga ste obložili pek papirom. Pokvasiti ruku vodom i precij preko svake lepinje. Posuti kukuruzni griz. Peci na 200 C dok ne porumene, oko 7 minuta, brzo budu gotove. Kada se ohlade cuvati ih u najlonskoj kesi do upotrebe.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

**Savet**