Dukat lepinje



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **1**jaje
- **250 ml**tople vode
- **10 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **50 ml**jogurta
- **1 kašika**ulja
- **malo**soli

Za posipanje:

- **po potrebi**rendani kackavalj

Priprema

Kvasac staviti da nadoe u malo tople vode sa kašicicom šecera i kašicicom brašna. Brašno prosejati, pa mu dodati nadošli kvasac, so, preostalu vodu i jaje. Zamesiti glatko testo i ostaviti ga da nadoe oko pola sata. Nakon tog vremena, testo premesiti i podeliti na pet jednakih delova. Svaki deo formirati kao lopticu, pa oklagijom

rastanjiti u lepinju.

Slagati ih u pleh obložen pek-papirom. Sastojke za premaz sjediniti, pa svaku lepinju premazati ovom smesom.

Preko posuti rendanim kackavaljem. Rernu zagrejati na 220 stepeni. Prvih 10 minuta lepinje peci na toj temperaturi, a zatim smanjiti na 200 stepeni i peci dok ne porumene. Služiti ih tople.

Savet