

Doma'e lepinje



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mlake vode
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **3 kašičice** soli
- **1 kocka** kvasca
- **900 g** brašna
- **3 kašika** pavlake

Priprema

Kvasac razmutite sa mlakom vodom. Dodajte kašičicu šećera i 3 kašike brašna. Izmešajte varjačom i ostavite par minuta da krene kvasac. U vanglicu sipajte polovinu brašna, dodajte ulje i so, isipajte nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na 13 loptica.

Svaku dobro uvaljati i stavite na radnu površinu jedno do druge. Sve pokrijte plasticnom kesom i ostavite da se udvostruce. Nadošle loptice razklagijati, svaku premazati pavlakom pomocu cetkice i ostavite 15 minuta da krenu. Zagrejte rernu na 220 C i pecite 5-6 minuta.

Uživajte u vrućim lepinjama. Prijatno!

Savet