

Lepinjice sa jogurtom i zacinskim biljem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** belog brašna
- **200 g** palente
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1,5 kašičica** himalajske soli
- **1** jaje
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **300 ml** gustog jogurta
- **1 kašika** suvog, peršuna
- **1 kašika** suve, mirošije
- **1/2 kašike** origana
- **1 kašičica** kurkume
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera

Priprema

U jogurt staviti sodu bikarbonu (staviti u dublju posudu) i ostaviti na stranu, dok se pripreme ostali sastojci.

U vanglicu staviti brašno, palentu, so, kvasac, jaje, maslinovo ulje, kurkumu, biber i, zacinsko bilje, peršun, mirošiju i origano. Promešati varjacom. Dodati jogurt, sa sodom bikarbonom, pa zamesiti testo. Testo prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti pola sata, da odmori.

Zatim testo prebaciti na, pobrašnjeni, radni sto i podeliti ga na osam delova.

Uzeti veliki pleh, od el. šporeta, i dno prekriti pek papirom. Nauljanim rukama, od svakog dela testa napraviti lepinjicu, debljine 0,5cm. Napravljene lepinjice poređati na pleh, preko pek papira, i ostaviti pola sata.

Za to vreme uključiti rernu da se zagreje, na 170 stepeni. Lepinjice premazati mešavinom vode i, suncokretovog, ulja, u razmeri 1:1. Staviti da se pecu.

Šim lepinjice, blago, porumene izvaditi ih iz rerne, još jedanput ih, premazati mešavinom vode i ulja, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade. Poslužite ih i uživajte u, njihovom, divnom ukusu i mirisu.

Savet