Domace fine lepinjice

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica**suvog kvasca
- **1/2 kašicice**šecera
- **malo**soli
- **500 g**brašna
- voda da se zamesi meko testo
- **1-2 kašike**ulja
- **malo**bundevinih semenki
- **malo**semenki suncokreta

Priprema

Zamesiti testo sa kvascem, brašnom, malo soli, šecera i vode. Dodati semenke bundeve i suncokreta u smesu. Ostaviti testo da se uduplira. Odvojiti desetak jufkica, svaku premesiti i prstima rastanjiti u oblik lepinje. Nožem praviti kocke na oblikovanoj lepinjici.

Na rešetku od rerne postaviti pek papir, složiti po 4 lepinje. Peci oko 10-tak minuta, na 160C.

Tople lepinje uviti u pamucnu krpu, do služenja.

Savet