

## *Hlepcici sa kikirikijem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **100 g** pečenog slanog kikirikija
- **75 ml** ulja
- **200 ml** vode

### **Priprema**

Kvasac razmutite u pola šolje tople vode sa kašičicom šecera i brašna. Poklopite i ostavite na toplom da se kvasac aktivira.

U dubljoj posudi izmešajte brašno i so, dodajte pripremljeni kvasac, grubo samleveni kikiriki i šoljicu ulja, pa toplom vodom zamesite srednje meko testo. Pokrijte i ostavite pola sata da se udvostuci.

Testo podelite na 6 delova i oblikujte jufkice. Poređajte na pleh i ostavite da još malo odmaraju dok se rerna zagreje.

Pre pečenja, hlepčice "ištipkajte" kuhinjskim makazama, premažite sa malo mleka i po želji pospite seckanim pecenim kikirikijem. Pecite ih na 200 C oko 25-30 minuta dok fino na zarumene.

Pecene hlepčice poprskajte vodom i pokrijte krpom, ostavite ih tako 10-ak minuta pre nego što ih poslužite.

## Savet

Fini mekani hlep?i?i za ove hladnije dane.