

## **Domace lepinje (4)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** brašna
- **1 kašicica** kvasca
- **1/2 kašicice** šecera
- **1/2 kašicice** soli
- **2 kašike** ulja
- **250 ml** vode

### **Priprema**

Zamesiti testo od brašna, vode gde je razmučen kvasac i 1/2 kašicice šecera, dodati i so i ulje. Zatim zamešeno testo ostaviti da odstoji 15 minuta.

Testo podeliti na nekoliko kolacica-velicine jabuke. Svaki kolacic tanjiti vrhovima prstiju u krug. Lepinje prebaciti u namašćen pleh i ostaviti još 15-20 minuta da odstoje, a zatim ispeci 10 minuta na 250 C.

### **Savet**