

Integralne lepinje sa belim lukom posute parmezanom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 g**Integralnog pšenice brašna
- **1 dl**maslinovog ulja
- **2 dl**mlake vode
- **1 kašičica**soli
- **20 g**kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **3 cen**abelog luka

Za premazivanje:

- **1**žumance
- parmezan

Priprema

Staviti kvasac da nadoe. Za to vreme sitno iseckati beli luk. Pomešati brašno, so, kvasac, beli luk i dobro umesiti testo. Ostaviti pola sata da nadoe. Premesiti opet testo i oblikovati loptice velicine koje vi želite. Posložiti na pleh, premazati žumancetom i posuti parmezanom. Ostaviti još 15 minuta da odmori. Peci u zagrejanoj rerni na 220 C - 20 minuta. Prijatno. :)

Savet

Neverovatno lagane za pripremu, a zdrave i ukusne.