

Hamburger lepinje



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gmekog brašna
- **120** mlmleka
- **120** mljogurta
- **70** mlulja
- **1/ 2** kockesvežeg kvasca
- 1jaje
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- 1žumance
- **po želji**susam

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti mlako mleko, šecer, kašicicu brašna i izmrvljen kvasac, promešati i ostaviti da nadože. U sud za mešenje sipati polovinu od ukupne kolicine brašna, dodati nadošao kvasac, a potom i ulje, jogurt, jaje i so. Dobro sve izmešati, pa dodavati preostalo brašno postepeno sve vreme meseci (dok se ne dobije glatko testo).

Umešeno testo prekriti krpom i ostaviti na toplom da se udvostruci. Zatim ga istanjiti oklagijom na debljinu od 2-3 cm, a onda vecom okruglom cašom vaditi pogacice.

Porežati ih u podmazan pleh i ostaviti da odmore oko 20 minuta. Premazati ih potom umucenim žumancetom i posuti susamom.

Peci ih u rerni zagrejanj na 200 stepeni, dok ne porumene.

Savet