

Hamburger lepinje



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gmekog brašna
- **120** ml mleka
- **120** ml jogurta
- **70** ml ulja
- **1/2** kockesvežeg kvasca
- 1 jaje
- **1** kašicica šecera
- **1** kašicica soli
- **1** žumance
- po **želji** susam

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti mlako mleko, šecer, kašicicu brašna i izmrvljen kvasac, promešati i ostaviti da nadoe. 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 topлом da se udvostruci. Zatim ga istanjiti oklagijom na debljinu od 2-3 cm, a onda vecom okruglom cašom vaditi pogacice.

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

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

Savet