

Mrežaste lepinje



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **250 ml** jogurta
- **1** jaje
- **50 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **40 g** svežeg kvasca

Priprema

Mleko zagrejati, pa uz dodatak šećera i malo brašna u njemu razmutiti kvasac. Ostaviti nekoliko minuta da nadoe. Brašno prosejati, pa mu dodati jogurt, jaje, ulje, so i nadošli kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti ga tokom noci u frižideru.

Sutradan premesiti i podeliti na sedam jednakih delova. Od šest formirati lepinje i dobro ih umesiti.

Sedmi deo razviti u tanju koru, pa precij valjkom za testo, tako da se dobiju šare. Izvuci šest krugova malo vecih nego što su lepinje.

Preko svake lepinje staviti ovu mrežu od testa, a krajeve zavuci ispod, kako bi lepše izgledale nakon pecenja.

Poreati ih na pleh obložen pek papirom, premazati umućenim žumancetom (po želji) i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata. Pecene odmah uviti u najlon, malo prohladiti i služiti.

Savet