

Hlepcici bez rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **100-150 ml** vode
- **15 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **po ukusu** soli

Priprema

U toploj vodi razmutiti kvasac uz po kašičicu šećera i brašna i ostaviti da nadođe. Brašno prosejati, dodati mu nadošli kvasac i vode po potrebi, pa umesiti mekše testo. Ostaviti ga oko pola sata da naraste. Zatim ga premesiti, istresti na radnu površinu i razvuci na debljinu od oko 1 cm.

Pašom ili modlom za krofne vaditi pogacice. Ostaviti ih da odstoje još nekoliko minuta.

Pica pekac ugrejati na najmanje, pa zatim poređati hlepčice i poklopiti. Kada jedna strana lepo porumeni, okrenuti i sa druge strane.

Peci dok i druga strana ne porumeni. Uviti u čistu kuhinjsku krpu, prohladiti, pa služiti.

Savet