

## **Hlepcici bez rerne**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

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

### **Priprema**

U toploj vodi razmutiti kvasac uz po kašicicu šecera i brašna i ostaviti da nadoe. 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.

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

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

Peci dok i druga strana ne porumeni. Uviti u cistu kuhinjsku krpu, prohладити, па слуžити.

### **Savet**