

Vašarske lepinje



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kockekvasca**
- **500 g**brašna
- **2. kašicice**šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **3 dl**vode
- **po potrebi**ulje za prženje

Priprema

U 1 dl tople vode sipati secer i izdrobljen kvasac. Kad nadoe kvasac dodati brašno sa solju i praškom za pecivo i ostatkom vode. Zamesiti testo.

U tepsijsu sipati malo ulja da prekrije dno pa reati kugle koje napravimo od umesenog testa. Svaku kuglu okrenuti na drugu stranu da se i ona obloži uljem.

Ostaviti testo da naraste 30 minuta.

Svaku kuglu rukama razvuci u krug, a u sredini prstom napraviti otvor (mada i ne mora) pa je spustati u ugrevano ulje i isprzit u obe strane da porumeni.

Pržene lepinje spustati na ubrus da se ocede od masnoce.

Savet

Lepinje služiti uz jogurt, belu kafu, kiselu pavlaku, krem sir i sl. Mogu se jesti tako ili ih namazati džemom. Ova mera je za 10 lepinja.