

Vašarske lepinje



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kocke** kvasca
- **500 g** brašna
- **2. kašičice** šećera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **3 dl** vode
- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

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

U tepsiju sipati malo ulja da prekrije dno pa ređati 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 ugrejano ulje i isprzitu sa 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.