

Jogurt lepinje



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna
- **300 ml** jogurta
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** sode bikarbune
- **1 kašicica** praška za pecivo
- Za prženje:
- **po potrebi** ulje

Priprema

U dublju posudu usuti jogurt, dodati šefer, so, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i izmešati. Postepeno dodavati brašno i umesiti mekše testo.

Testo staviti u najlon kesu (za zamrzivac) i ostaviti da odstoji 10 minuta u frižideru.

Nakon toga, testo premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini...

...formirati oblik valjka...

...te iseci na 7 delova.

Svaki deo premesiti formirajuci loptice, poreati ih na tacnu i ostaviti da odstoje 5 minuta.

Nakon toga, rastanjiti ih oklagijom u krug (velicine tanjira).

Pržiti ih na zagrejanom ulju, na umerenoj vatri dok ne porumene sa obe strane. Odlagati ih na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoce.

Savet

Služiti uz sir, ajvar, kajmak ili kao slatku varijantu uz džem, pekmez ili krem. Prijatno.