

Jogurt lepinje



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

U dublju posudu usuti jogurt, dodati šecer, 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 formirajući loptice, poređati 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 masnoće.

Savet

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