

# **Lepinje sa jogurtom**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **160 ml**jogurta
- **200 ml**mleka
- **130 ml**ulja
- **1,5 kašicicasoli**
- **1/2 kockicekvasca**
- **1 kašicica**šecera

### **Za premazivanje lepinja:**

- **2 kašike**jogurta
- **2 kašike**ulja
- susam

## **Priprema**

U topлом млеку, са додатком кашице шећера, размрвти квасац и оставити да ускисне. У ванглику ставити брашно, додати јо, јогурт, уље и припремљени квасац. Замесити тесто. Месити све док се не добије еластично, а мекано, тесто (ако треба додати још брашна). Умешено тесто прекрити провидном фолијом и оставити да ускисне (да удвоји своју запремину).

Naraslo testo prebaciti na, nauljenu, radnu površinu i podeliti ga na 12, jednakih, delova. Svaki deo oblikovati u lopticu i poreati u pleh, preko pek papira. Poreane lepinje prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu.

Rernu ukljuciti da se zatrepe na 190 stepeni. Narasle lepinje premazati mešavinom jogurta i ulja. Posuti ih sa susamom i staviti da se pecu.

Pecene lepinje prekriti kuhinjakom krpom, ostaviti da se prohlade pa ih poslužiti.

### **Savet**