Lepinjice sa belim lukom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **3 kašike**pšenicnih mekinja
- **3 cena**belog luka
- **3 kašike**susama
- **40 ml**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **230 ml**vode

Priprema

U toploj vodi sa dodatkom kašicice šecera sipati suvi kvasac, promešati i ostaviti da uskisne. Beli luk oljuštiti i ispasirati.

U vanglicu staviti brašno, dodati pšenicne mekinje, susam, so, ulje, ispasirani beli luk i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekano testo. Uz vrlo malo dodavanja brašna umesiti testo da se ne lepi za ruke. Vanglicu prekriti providnom folijom i ostaviti da testo naraste (da udvostruci svoju zapreminu).

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu, formirati od njega valjak i podeliti ga na osam, jednakih, delova. Nauljenim rukama uzeti svaki deo testa i razvuci ga malo u širinu, tako da testo bude debljine 0,5cm. Lepinjice poreati u pleh, preko pek papira. Prekriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti pola sata, da testo naraste.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Narasle lepinje premazati, dobro, uljem i staviti da se pecu. Kada lepinjice blago

porumene, gotove su.

Izvaditi ih iz rerne, premazati sa vrelom vodom i prekriti kuhinjskom krpom. Ostaviti da se lepinjice prohlade. Poslužite ih sa sirom, kajmakom, cime god želite... Veoma su ukusne i vazdušaste.

Savet