

# **Mediteranske lepinjice iz tiganja**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g** brašna
- **15 g** kvasca
- **1 kašica** cicasoli
- **2-3 kašike** ulja
- **200 ml** mlaće vode
- **1 kasicica** suvog mediteranskog zacina

## **Priprema**

Razmutiti kvasac u mlaču vodu sa kašicicom šecera i brašna i ostaviti da nadoe. Zatim dodati ulje, zacin, so i brašno pa zamesiti testo da se ne lepi za ruke. Pokriti testo i ostaviti da odmara oko 30 minuta. Potom podeliti na 8 jufkice pa svaku rastanjiti u krug. U tiganju zagrejati malo ulja i staviti lepinjicu da se peče par minuta sa jedne i druge strane, postupak ponoviti sa preostalim lepinjicama. Prijatno!

## **Savet**

Predlažem da ve prvi put napravite duplu meru brzo se razgrabe pošto su tako ukusni.