

Lepinjice (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 dl vode
- 20 g svežeg kvasca
- 5 kašika ulja
- 1 kašičica šećera
- 1,5 kašičica soli
- po potrebi brašna
- 100 g kackavalja

Priprema

U vanglicu sipati mlaku vodu, kvasac, šećer i 2 kašike brašna promešati i ostaviti da se kvasac digne, dodati ulje i promešati varjačom dodavati brašno po malo i so mešati varjačom, kad bude teže varjačom mešati nastaviti sa rukama. Testo treba da bude blago lepljivo. Ostaviti da naraste. Testo premesiti i ostaviti još 15 minuta. Zesto posle mirovanja podeliti na jednake jufke. Tepsiju obložiti pek papirom pa svaku jufku prstima rastanjiti i na svaku staviti od gore kriške kackavalja. Sad uključiti rernu na 250°C. Lepinjice odmaraju dok se rerna ugrije. Peci dok lepo ne porumene.

Savet

Lepinje su spolja hrskave, kackavalj daje jako lep ukus, a unutra mekane i vazdušaste.