

Lepinjice (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šecera
- **1** jaje
- **3 kašike** kisele pavlake
- **100 ml** ulja
- **475 ml** tople vode

Priprema

Brašno prosejati, a kvasac podici. U zdelu za mešenje sipati brašno, so, šecer, jaje, pavlaku i nadošli kvasac. Toplom vodom umesiti mekanije testo i ostaviti da se podigne, a potom ponovo premesiti. Kad je testo po drugi put nadošlo, istresti ga na radnu površinu posutu sa vrlo malo brašna. Testo je malo lepljivije, ali vrlo zahvalno za obradu.

Podeliti ga na 8 lopti i svaku prstima razvuci u elipsasti oblik. Složiti na pleh obložen pek papirom, zarezati, ako želite da imaju šaru, i ostaviti da još malo nadolaze. Pecnicu podgrejati na najjace, te peci prvih 7-8 minuta, a potom smanjiti T, (kod mene je bilo na 250 stepeni, a onda na 200). Kad fino porumene, izvaditi iz rerne, prekriti krpom i malo prohladiti i pojesti u slast.

Savet

Za dodatnu mekou, tople lepinje umotati u istu krpu i staviti u najlon kesu, ali ja nisam imala potrebe za tim, jer su bile meke ko pamuk...