Brze lepinjice

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **1/2 kašicice**soli
- **1/2 kašicice**šecera
- **1,5 kašicica**praška za pecivo
- **malo** ulja

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka (sem ulja) dodajuci po malo tople vode, tako da se ne lepi za zidove cinije. Podeliti ga na 6 delova od kojih napravimo loptice. Svaku lopticu, na uljem, pomašcenoj radnoj površini razvuci u krug sa rukama namazanim uljem.

Upaliti ringlu na stednju temperaturu, staviti na nju trostruku foliju pa spustiti lepinjicu da se pece.

Peci po par minuta sa obe strane tj. dok se ne pojave smee tufne.

Pecene slagati na tanjir i pokrivati ih folijom da ostanu tople.

Najlepše su, bar meni, tople kad na njih stavim komad putera koji se od toplote lepinjice razlije po njoj. Naravno lepe su i hladne.

Savet

Ovakve lepinjice mi je, u detinjstvu, pravila tetka. Odvajala je malo testa od testa za pogau koju je pekla u dvorištu u furuni) i pekla lepinjice na smederevcu. Ja ga nemam ali ih peem ovako na foliji. I danas pamtim taj ukus lepinjica sa smederevca.