

## Preko nocne lepinje



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **200 ml** vode
- **100 ml** mleka
- **5 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** ulja

### Priprema

Brašno izmešati sa kvascem. Zatim dodati šećer mlako mleko i vodu vodu, ulje i so pa umesiti fino glatko testo i ostaviti da odmara 90 minuta na sobnoj temperaturi. Premesiti testo opet pa ostaviti da odmara još 45 minuta. Potom podeliti testo na 8 jufki. Obložiti pleh papirom za pečenje. Svaku jufku oblikovati u lopticu. Zatim po dve loptice staviti jednu pored druge da se dodiruju. Pokriti kesom pa staviti u frižider da prenoce ili u hladnoj prostoriji. Ujutru izvaditi da odstoje sat vremena pre pečenja. Potom zarezati i staviti da se peku u zagrejanu rernu na 200 stepni 25 minuta. Gotove ispecene poprskati malo vodom i staviti da se ohlade na rešetku ili ako volite meksu koricu uviti u krpu. Prijatno!!!

### Savet