

Pržene lepinje



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** jogurta
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **400 g** brašna
- **po potrebi** ulje za peženje

Priprema

U ciniju sipati jogurt pa dodati šećer, so i sodu bikarbonu i izmešati varjacom.

Onda dodavati brašno i mešati varjacom dok može, a onda rukama zamesiti testo i sipati ga na radnu površinu i malo premesiti.

Napraviti duguljastu formu i iseci je na 10 delova.

Od svakog dela napraviti lopticu pa ih sve prekriti krpom i ostaviti da odstoje 5 minuta. Onda svaku lopticu, malo brašna razvuci u krug, velicine malog tanjira.

U tiganj sipati ulje i kad se zagreje spustati jednu po jednu lepinjicu i pržiti ih.

Pržiti da porumene sa obe strane. Dok se prže lepinjice ce dobiti puno baloncica.

Reati ih na tanjir sa ubrusima mada one ne upijaju masnocu.

Pržene lepinjice služiti uz napitke kao i kajmak, pavlaku, krem sir, džem...

Savet

Recept sam videla na YT, probala i oduševili smo se i ukusom i mekoom lepinjica.