Lepinje sa maslinama i belim lukom

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **4 dl**mlake vode
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **5 kašika**maslinovog ulja
- **100 g**maslina (prazne ili punjene paprikom)
- **5 cena**belog luka

Priprema

U ciniju za mešenje izdrobiti kvasac, pa ga razmutiti sa malo vode. Zatim dodati suvo brašo, so, šecer, ulje i vodu, pa sa varjacom kratko sve sjediniti i ostaviti da kisne na toplom 30 minuta. Dobicete "redje" testo. Za to vreme masline sitno iseckati, a beli luk ocistiti i usitniti na presu.

Nadošlo testo istresti na dobro pobrašnjenu podlogu, par puta ga preklopiti sa spatulom, pa rastanjiti prstima. Odgore naneti iseckane masline i beli luk, pa opet sa spatulom par puta prebacivati testo, i utapkavati prstima kako bi se rasporedile masline i beli luk. Testo onda podeliti na 5 delova za 5 lepinja. U pleh gde ce se peci lepinje staviti papir za pecenje, pa ga premazati sa maslinovim uljem. Svaki deo testa rastanjiti ali prstima, ne oklagijom i napraviti lepinju, pa je staviti u pleh. Pokriti i ostaviti još 15 minuta da odmaraju, pa ih peci na 220C oko 20 minuta, dok lepo ne porumene.

Savet