

Lepinje (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550** gbrašna
- **1,5** kašicicasoli
- **1** kašicicašecera
- **1/2** kockicekvasca
- **250** mlmleka
- **70** mlulja
- **1**jaje

Za premazivanje lepinja:

- **1**žumance
- **2** kašikemleka
- **2** kašikeulja

Priprema

U topлом млеку, са dodатком кашице шећера, razdrobiti kvasac i ostaviti da uskisne.

U vanglicu staviti brašno, па dodati so, ulje, jaje i pripremljeni kvasac. Umesiti testo, pokriti krpom i ostaviti да naraste.

Nadošlo testo premesiti, па ostaviti да još jedanput naraste. Zatim testo prebaciti na radnu površinu i podeliti na deset jufkica. Od svake jufkice formirati lepinju i reati u pleh, preko pek papira. Sacekati da lepinje narastu, па

ih premazati mešavinom žumanceta, mleka i ulja. Staviti da se peku, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 C.

Kada dobiju lepu, zlatno rumenu boju izvaditi pleh i prekriti ga krpom. Kada se lepinje malo prohlade mogu da se posluže. Mada ih ja najviše volim vruće, sa kajmakom ili sirom.

Savet