

Lepinje sa jogurtom i sirom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za tijesto:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **250 ml** tople vode
- **5 g** instant kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera

Za premaz:

- **1** žumance
- **100 ml** jogurta
- **malosoli**
- **1 kašika** ulja

i još:

- **1** parcegaude

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno, da se udvostruci. Zatim, na pobrašnjenoj radnoj plohi podijeliti tijesto na loptice. Svaku lopticu razvaljati, pa staviti u pleh, obložen papirom.

Sjediniti žumance, jogurt, ulje i so. Smjesom premazati lepinje.

Preko naribati sir, pa ostaviti 10-tak minuta. Pecnicu zagrijati na 220 C.

Peci 5 minuta na 220 C, pa još nekih 5 minuta na 200 C.

Poslužiti tople lepinje, uz kiselu pavlaku, jogurt, salatu...

Savet