

Somun (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 l**vode
- **1/2 kvasca**
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** soli
- **700 g**brašna
- **3 kašike** ulja

Priprema

Pripremiti sastojke.

U vodu dodati šefer i izmrvljen kvasac, pa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti jako meko testo. U testo umesiti ulje. Ostaviti ga oko 20 minuta da se odmori.

Odmoreno testo podeliti na 8 delova. Formirati jufke.

Plebove posuti brašnom. U njih poreati jufke, po 4 u plehu. Ostaviti ih u plehu (pokriveno krpom) 10 minuta da se odmore.

Formirati lepinje, tapkajuci testo od sredine ka krajevima.

Zaseci ih nožem (klasicno na kockice) i ostaviti ih još 10 minuta da se odmore.

Peci ih u prethodno zagrejanoj rerni na 275 C oko 15 minuta dok ne poprime zlatno žutu boju. Pokriti ih krpom i ostaviti ih tako deset minuta.

Nožem skinuti višak brašna sa donje strane somuna. Služiti uz pljeskavice, cevape ili neko drugo jelo po želji.

Prijatno!

Savet

Prvi put sam ih pravila, malo je rei da su nam se svideli. Prijatno