

## Pikantne lepinje



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **200 ml** mlakog mleka
- **100 ml** vode
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli
- **3 kašike** ulja
- **600 g** brašna

### I još.

- **20 g** kima
- **3 par** roštiljskih kobasica

## Priprema

Prvo ispržite kobasice sa svih strana da blago porumene i ostavite ih da se hlade. Aktivirati kvasac. Pomešati mlaku vodu sa mlekom, dodati izmrvljeni kvasac, kašičicu šecera i nekoliko kašika brašna. Promešati varjačom i ostavite 5 minuta da krene kvasac. U drugu posudu stavite polovinu brašna, so, ulje, isipati nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na dva dela. Razvucite oklagijom testo u vidu lepinja, tanko. Premažite lepinju mlakom vodom, pospite kimom, poreajte cele roštiljske kobasice, pokrijte krpom i ostavite 30 minuta da miruju.

Peci na 200 C oko 10 minuta, da blago porumene. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

**Savet**