

Lepinjice sa jogurtom i zacinskim biljem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog brašna
- **200 g**palente
- **1 kašica**sode bikarbune
- **1 kašica**suvog kvasca
- **1,5 kašica**himalajske soli
- **1**jaje
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **300 ml**gustog jogurta
- **1 kašika**suvog, peršuna
- **1 kašika**suve, miroije
- **1/2 kašike**origana
- **1 kašica**kurkume
- **1/2 kašica**cemlevenog bibera

Priprema

U jogurt staviti sodu bikarbonu (staviti u dublju posudu) i ostaviti na stranu, dok se pripreme ostali sastojci.

U vanglicu staviti brašno, palentu, so, kvasac, jaje, maslinovo ulje, kurkumu, biber i, zacinsko bilje, peršun, miroiju i origano. Promešati varjacom. Dodati jogurt, sa sodom bikarbonom, pa zamesiti testo. Testo prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti pola sata, da odmori.

Zatim testo prebaciti na, pobrašnjeni, radni sto i podeliti ga na osam delova.

Uzeti veliki pleh, od el. šporeta, i dno prekrići pek papirom. Nauljanim rukama, od svakog dela testa napraviti lepinjicu, debljine 0,5cm. Napravljeni lepinjice poreati na pleh, preko pek papira, i ostaviti pola sata.

Za to vreme ukljuciti rernu da se zagreje, na 170 stepeni. Lepinjice premazati mešavinom vode i, suncokretovog, ulja, u razmeri 1:1. Staviti da se pecu.

im lepinjice, blago, porumene izvaditi ih iz rerne, još jedanput ih, premazati mešavinom vode i ulja, prekrići kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade. Poslužite ih i uživajte u, njihovom, divnom ukusu i mirisu.

Savet