Mekane lepinjice



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1**kvasac
- **100 ml**mleka
- **180 g**pavlake
- **200 ml**jogurta
- **1 kašika**šecera
- **3 kašicice**soli
- **7 kašika**ulja
- **50 g**kima
- **50 g**susama

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, šecer i kašiku brašna da malo nadoe. U brašno staviti so, jogurt, pavlaku, ulje i dodati nadošao kvasac. Umesiti srednje meko testo i ostaviti da nadoe. Dok nadolazi testo premesiti par puta. Kada je testo nadošlo praviti manje loptice i poreati u pleh. Ostaviti ih još 20-tak minuta da nadou. Premazati ih jogurtom i posuti (kimom, susamom...) po želji. Rernu ugrejati na 200 stepeni i peci lepinjice 30-tak minuta.

Savet

Prijatno :)