

Domace fine lepinjice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **1/2 kašičice** šećera
- **malosoli**
- **500 g** brašna
- voda da se zamesi meko testo
- **1-2 kašike** ulja
- **malobundevinih** semenki
- **malosemenki** suncokreta

Priprema

Zamesiti testo sa kvascem, brašnom, malo soli, šećera i vode. Dodati semenke bundeve i suncokreta u smesu. Ostaviti testo da se uduplira. Odvojiti desetak jufkica, svaku premesiti i prstima rastanjiti u oblik lepinje. Nožem praviti kocke na oblikovanoj lepinjici.

Na rešetku od rerne postaviti pek papir, složiti po 4 lepinje. Peci oko 10-tak minuta, na 160C.

Tople lepinje uviti u pamucnu krpu, do služenja.

Savet