

Brze lepinjice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** mlake vode
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 prstohvat** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **5 kašika** ulja
- **po potrebi** brašna

Priprema

U mlaku vodu dodati kvasac i šećer umutiti viljuškom potom dodati ulje i so promešati dodati brašno i zamesiti blago lepljivo testo. Ostaviti da odstoji na toplom 15 minuta. Podeliti na 4 dela i rukama oblikovati lepinjicu. Staviti na podmazan pleh. Ostaviti 10 minuta da odstoji. Rernu zagrejati na 250°C. Pecene lepinjice pokriti čistom krpom i ostaviti desetak minuta da odstoje.

Savet