

Lepinje s krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **2** jajeta
- **250 g** gotovog krompir pirea
- **20 g** svežeg kvasca
- **150 ml** mleka
- **75 ml** ulja
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **1 kašika** mleka

Za posipanje:

- **po potrebi** kukuruzni griz
- prženi susam
- suncokret
- lan
- golica
- kim

Priprema

U vanglici podici kvasac sa malo toplog mleka i šećerom. Dodati ostatak mleka, ulje, jaja, so i krompir pire. Sve dobro sjediniti i postepeno dodavajući brašno umesiti testo. Oblikovati u loptu i pokriti da se testo duplira.

Podeliti ga na 4 jednaka dela, premesiti i ostaviti oko 30 minuta pokriveno. Svaku obgicu tanje razviti, staviti u veliki pleh s pek papirom. Pokriti i ostaviti da se testo kratko odmori.

Premazati ga jajetom umucenim s malo mleka. Posuti raznim semenkama (po želji) i peci na 200C. Pecene i tople lepinjice na kratko pokriti kuhinjskim krpama.

Savet