



Лепчиња со маслинки

Фичо ќе подготви лепчиња со маслинки кои можете да ги јадете само намачкани со путер, или да направите вкусни сендвичи.



Вид на оброк: **Тесто**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

Состојки:

- 250 грама брашно
- 30 грама путер
- 50 мл вода
- 1 лажичка сув квасец
- прстофат сол
- 1 лажичка шеќер
- 80 мл јогурт
- рака и пол сецкани маслинки
- млеко за премачкување

Чекор 1

Во сад за матење ставете го брашното, додадете го путерот и протријте го низ брашното.

Чекор 2

Во чаша ставете ја водата, додадете го квасецот и промешајте да се раствори.

Чекор 3

Додадете прстофат сол и шеќер, јогуртот и растворениот квасец.

Додадете ги и маслинките и замесете убаво тесто.

Оставете го да стаса 20 минути.

Чекор 4

Поделете го тестото на 4 делови, формирајте топчиња или лепчиња по ваш избор.

Пред печење премачкајте ги со млеко за да добијат убава боја.

Печете ги во загреана рерна на 200 степени 15ина минути.

Чекор 5

Сервирајте!



Совет

Доколку сакате можете веднаш да го направите сендвичот на Фичо. Пресечете ги на половина, премачкајте ги со крем сирење, наредете димена шунка и парче гауда.

Користени производи:



Ростер Тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk