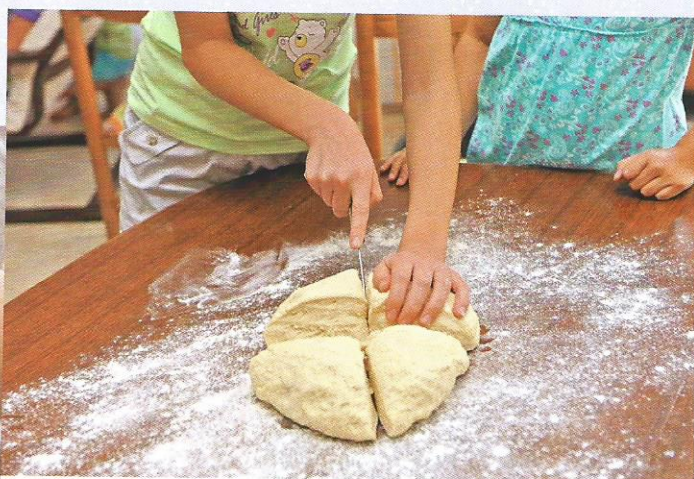


Dodamo moko in dobro zmesimo.

Pokrijemo s prtičem in pustimo vzhajati 20 minut.



Vzhajano testo razdelimo na štiri dele in jih oblikujemo v podpepelnike.

Spet naj vzhajajo 15 do 20 minut.



Pečemo jih v prej ogreti pečici pri 200°C od 20 do 30 minut. Podpepelnik se prilega vsem jedem, posebno na hitro pečenemu mesu in zelenjavnim enolončnicam. Jemo ga lahko z maslom, namazanega s svežim sirom ali ga preprosto grizljamo vmes.