

Pecena lepinja sa kajmakom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **300 g** brašna
- **125 ml** mleka
- **1** jaje
- **1 kašika** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **10 g** svežeg kvasca

Nadev:

- **300 g** kajmaka
- **4** jajeta
- **po ukusu** soli

Priprema

Zagrejte mleko pa mu dodajte kvasac, kašičicu šećera i jednu kašiku od odmerenih 300 g brašna. Promešajte i ostavite da kvasac proradi.

U posudu za mešenje prosejete brašno, pa dodajte ostale sastojke, na kraju stavite kvasac i umesite testo. Ostavite na toplom mestu sat vremena da naraste. Nakon toga ga premesete.

Rastanjite testo u pravougaonik nešto veci od pleha u kome cete peci lepinju. Podignite iverce testa i ostavite 15

minuta da testo malo naraste.

U manjoj posudi žicom umutite jaja pa dodajte kajmak i sjedinite. Ako je neslan mladi kajmak, onda posoliti, tako je najukusnije. Pripremljenu smesu od jaja i kajmaka sipajte preko naraslog testa.

Pecite 30 minuta na 200 C u unapred zagrejanoj rerni.

Savet

Ovo je recept sa sajta Knjiski moljac u špajzu. Isprobala, oduševila se prostinom i ukusom, pa poželeh da podelim sa vama drage moje!!