Punjene lepinjice

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dl**vode
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašika**suvog kvasca
- **2 kašike**ulja
- **1 kašicica**soli
- **500 g**brašna

Za punjenje:

- **1 kašika**maslinovog ulja
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1/2 kašicice**origane
- **1** zelena paprika
- **1**paradajz
- **100 g**mesnate slanine
- **100 g**kackavalja

Priprema

Zamesiti testo: U mlaku vodu, šecer, staviti suvi kvasac, da stane 5 minuta, pa dodati ulje, so i brašno. Zamesiti testo, izraditi i ostaviti da nadolazi. Za to vreme pripremiti punjenje. U posudu staviti 1 kašiku maslinovog ulja, dodati beli luk u prahu i 1 kašicicu origane. Izmešati. Iseckati na kockice 1 svežu zelenu papriku. Jedan paradajz oguliti i iseckati na kockice. Mesnatu slalinu iseckati na kockice. Pola mere kackavalja izrendati, pola iseci na kockice. Nadošlo testo izraditi, podeliti na 8 delova. Svaki deo rukama formirati krug precnika 10-12 cm, malo

obod da je veci od sredine. Svaki krug premazati kuvarskom cetkom mešavinom ulja, bela luka i origane. Preko staviti rendani kackavalj, seckane paprike, slaninu i paradajz. Na svaku lepinjicu staviti 3-4 kockice kackavalja. Da stanu dok se ne ugreje rerna na 180 C. Peci 20 minuta.

Savet