

## ***Komplet lepinja mog detinjstva***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 2 kašike kajmaka
- 2 lepinje
- **malosoli**
- 2 parčeta kackavalja
- **malomargarina**

### **Priprema**

Podmazati pleh margarinom, izdubiti i premazati margarinom lepinje bez poklopca tj, bez gornjeg dela. Dodati kajmak, a zatim staviti na par minuta u rernu. Nakon toga u svaku lepinju staviti po jedno jaje i vratiti u šporet da se jaja zapeku. Na gornji deo lepinje staviti po komad kackavalja, pa kad je jaje skoro peceno poklopiti i ostaviti tako oko 10ak minuta dok se kackavalj ne istopi.

Tako dobijene komplet lepinje služiti odmah, dok su još vruce. Prijatno!

### **Savet**

Ovaj recept posvećujem mojoj baki koja je pravila najbolje komplet lepinje ikada. Svaki put me vrati u bezbrižno detinjstvo