

Punjene lepeze



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **20 g** margarina
- **100 g** brašna
- **prstohvatsoli**
- **150 ml** kisele pavlake
- **100 g** kackavalja
- **150 g** pileceg parizera
- **1** jaje
- **50 g** prezli
- **po potrebi** ulja

Priprema

Staviti mleko zajedno sa margarinom da se kuva, a kada pocne da vri, dodati brašno i prstohvat soli.

Skloniti sa vatre i mešati, dok se ne dobije glatka smesa.

Ostaviti da se ohladi, pa testo lepo oblikovati, staviti na pobrašnjenu podlogu i oklagijom razvuci u tanku koru.

Kalupom za panceroate vaditi vece krugove, na sredinu staviti po kašiku kisele pavlake, pa malo rendanog parizera i kackavalja.

Zatim krug staviti unutar kalupa i zatvoriti ga, kako bi se ivice lepo slepile i dobio oblik lepeze.

Svaku lepezu uvaljati u umuceno jaje, pa u prezle i pržiti u zagrejanom ulju da lepo porumene.

Savet