Meksicke punjene lepinje

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **1**jaje
- **200 ml**toplog mlijeka
- **1 kesica**kvasca
- **1 kaškica**šecera
- **1 kaškica**soli
- **70 g**margarina ili puter

Za punjenje:

- **1 glavica**crni luk
- **350 g**mlevenog mesa
- **250 ml**pire od paradajza
- **50 g**šecerca kukuruza
- **1 kaškica**crvene paprike
- **malo**origana
- **4-5 kašika**ulja
- so
- biber

Priprema

U posudu za mješanje sjedinite polovicu brašna, šecer, so i kvasac, mlijeko i otopljeni margarin mješati. Kada ste dobro izmješali dodajte i preostalo brašno i mjesiti tjesto sve dok se ne pocne odvajati od prstiju i ako još

treba brašna mjesite dok ne dobijete lijepo mekano glatko tijesto. Prekriti ga i ostaviti da se duplira.

Za punjenje: luk sitno isjeckati i prepržiti malo u 4-5 kašika ulja pa zatim mleveno meso kada meso i luk proprži dodajte so, sos od paradaiza i zacin. Tek kada ispari višak tecnosti dodajte i kukuruz šecerac.

Naraslo tijesto razvijajte u debljinu od oko pola cm i cašom precnika od 8 cm vadite krugove koje cete puniti sa jednu kašiku od fila. Krajeve malo i zatvorite kao loptice, te reajte ih u nauljeni pleh za pek zatvorenom stranom prema dole. Premažite ih jajetom i pospite sezamom.

Pecite na 200 stepeni, dok ne porumenu.

Savet

jako su ukusne. tijesto je savršeno za sve slana jela.....