

Punjene zacinjene lepinje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kocka** kvasca
- **2,5 dl** mlakog mleka
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** ulja
- **oko 500 g** brašna
- **oko 200 g** brašna za rad

Fil:

- **1 dl** gustog jogurta
- **100 g** šunke
- **100 g** gaude ili nekog sličnog sira
- **1** jaje
- **malo** soli
- **malo** origana, vlašac

Priprema

Kvasac izmrviti u mlaku vodu, dodati šecer i ostaviti da nadoe. Dodati ulje, so i brašno i varjačom mutiti testo. Treba da bude mekše da se lepi za ruke. Ostaviti na toplo mesto da naraste.

Jaje umutiti viljuškom i dodati jogurt, so i šunku kao i začine po želji. Šunku iseckati na kockice, sir izrendati.

Kad je testo naraslo izruciti ga na radnu površinu koju ste posuli sa puno brašna. Testo podelite na 6 delova i oblikujte lepinje. Reate u pleh posut sa dosta brašna. Testo se lepi za ruke, zato je potrebno dosta brašna. Lepinje ostavite da odmore 10ak minuta.

Nakon toga rukama od lepinja napravite camcice, da ne curi fil, kao na slici. U sredinu svake stavite fil i pospete sa sirom. Pecete oko 10 minuta u zagrejanoj rerni na 250 stepeni.

Savet