

Punjene lepine



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **250 ml** ulja
- **prstohvat** soli
- **po potrebi** tople vode

Punjenje:

- **250 g** mljevenog mesa
- **1 pakovanje** sira u listicima
- **po potrebi** cilia
- **po potrebi** kecapa
- **zacini**

Umak:

- **250 ml** pavlake za kuhanje
- **1 pakovanje** šampinjona
- **zacini**

Priprema

U brašno dodati prstohvat soli, prašak za pecivo, ulje, dodavati vodu i mijesiti sve dok tijesto ne bude glatko.

Ostaviti da odstoji. U tavi zagrijati ulje staviti mljeveno meso i začine kada već bude pri kraju sa pečenjem dodati kecap po potrebi (ja stavim 2-3 kašike). Ostaviti da se hladi. Ocistiti gljive i staviti da se kuhaju pred kraj staviti vrhnje za kuhanje i malo origana. Tijesto podijeliti na 6 malih loptica. Razvaljati tanko u krug na jednu polovicu staviti mljeveno meso preko malo cilića zatim listić sira pa preklopiti i viljuškom pritisnut krajeve. Na vrelo ulje stavljati lepine pec na laganoj vatri. Pecene preliti umakom.

Savet

Prijatno