

Švapska lepinja



Sastojci

Za testo:

- 400 g brašna
- 1 jaje
- 2 dl mleka
- malo ulja
- 1 kašičica soli
- 4 kašičice šecera
- 1/2 kocke kvasca
- voda po potrebi

Za fil:

- 1 jaje
- 1 kisela pavlaka
- šecer po ukusu
- šljive (mogu se koristiti i kupine, maline)

Priprema

Testo: U 2 dl mlakog mleka staviti kašičicu šecera i polovinu kvasca i sačekati da nadoe.

U posudu sa brašnom staviti jedno jaje, kašičicu soli, 4 kašičice šecera i malo ulja. Tome dodati nadošli kvasac i zamesiti, vodu dodati po potrebi. Zamešeno testo ostaviti da nadoe.

Fil: Razmutiti jedno jaje sa jednom kiselom pavlakom i dodati šecer po ukusu.

Nadošlo testo razviti i staviti u podmazanu tepsiju.

Odozgo poreati šlive (šljive cepati na polovine i reati ih po testu, tako da ona ravna strana bude na testu, kod drugog voća je potpuno nebitno kako se reže). Odozgo preliti sa umućenim filom.

Peci na 220 C dok se fil lepo ne zapeče (oko 30 minuta).