

Lepinjice s mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 supene kašike** instant-kvasca
- **2 kašike** otopljenog maslaca
- **1** dlulja
- **1** kisela pavlaka
- **2** jajeta
- **2 kašice** soli
- **2 kašike** šećera

Nadev:

- **2 glavice** crvenog luka
- **1 kašica** belog luka u granulama
- **1/2 kašice** bosiljka
- **500 g** mljevene junetine
- **po ukusu** soli i belog bibera

Priprema

Bršno pomešati sa svim sastojcima, dodati u njega instant-kvasac, pa uz dodavanje tople vode zamesiti što mekše testo. Ostaviti ga da udupla zapreminu. Za to vreme, ispržiti luk i meso za nadev, zaciniti po ukusu. Od testa odvajati jufkice, razvuci oklagijom na velicinu tanjirica, nafileovati i preklopiti. Svaku lepinjicu premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u dobro zagrejanoj rerni dok ne porumene.

Savet