

Kajmak lepinja sa kulenom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **125 ml** mleka
- **1** jaje
- **1 kašika** ulja
- **1 kašičica** šecera
- **1 ravna kašika** soli
- **10 g** svežeg kvasca

Za fil:

- **300 g** kajmaka
- **3** jajeta
- **kolutovi** kulena

Priprema

Zagrejte mleko pa mu dodajte kvasac, kašičicu šecera i jednu kašiku od odmerenih 300 g brašna. Promešajte i ostavite da kvasac proradi. U posudu za mešenje prosejete brašno, pa dodajte ostale sastojke, na kraju stavite kvasac i umesite testo. Ostavite na toplom mestu sat vremena da naraste. Nakon toga ga premesite. Rastanjite testo u pravougaonik, nešto veći od pleha u kome ćete peći lepinju. Podignite ivice testa i ostavite 15 minuta da testo malo naraste. U manjoj posudi žicom umutite jaja, pa dodajte kajmak i sjedinite.

Ako je neslan mladi kajmak, onda posoliti, tako je najukusnije. Pripremljenu smesu od jaja i kajmaka sipajte

preko naraslog testa pa poredjajte krugove kulena. Pecite 30 minuta na 200°C u unapred zagrejanj rerni.

Savet