

Punjene lepinjice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **200 ml** vode
- **20 g** kvasca
- **50 g** margarina
- **malosoljano**, šećera
- **1** jaje
- **3** srednja paradajza
- **100 g** Moja Kravica belog sira
- **100 g** šunke

Priprema

Od navedenih sastojaka napraviti testo, ostaviti da naraste. Testo razvuci u veliki krug i velikom šoljom seci krugove. Na jedan krug staviti kolut paradajza, šnit šunke, i komad sira. Preklopiti prugim krugom i spojiti ivice viljuškom. Tako sve dok se ne istroši materijal. Redjati u pouljani pleh, premazati jajetom i peci oko 30 minuta na 200 stepeni.

Savet