

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
- **maloso**, šecera
- **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