

Zlatiborska lepinja



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 g**brašna
- **1 kašicica**šecera
- **1 paketicka**vasca
- **1 kašicica**soli
- **3,5 dl**vode
- brašno (za posipanje)
- **maloulja**

Fil za jednu lepinjicu:

- **1 puna kašikakajmaka**
- **1 jaje**
- saft od pecenja jagnjeceg, pileceg

Priprema

Brašno pomešano sa solju prosejte. Kvasac i šecer pomešajte sa mlakom vodom i ostavite da nadoe. U brašno dodajte nadošli kvasac te zamesite testo rukom, pokrijte krpom i ostavite na toplom da se testo udvostruci. Nadošlo testo premesite i podelite na loptice (ja sam podelila na šest).

Svaku loplicu rukama rastanjite i poreajte u namazan pleh. Premažite uljem i ostavite desetak minuta da odstoje pre pecenja. Pecite u zagrejanoj rerni na 250 C, da porumene.

Pecene lepinjice presecite da gornji deo bude manji (kao kapice). Premažite bogato kajmakom, dodajte jaje (malo razmutite) i vratite nazad u rernu da se zapeče još desetak minuta. Pecene lepinjice prelijte saftom od pecenja. Poslužite toplo.

Savet