

Zlatiborska lepinja



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 g** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1 paket** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **3,5 dl** vode
- brašno (za posipanje)
- **maloulja**

Fil za jednu lepinjicu:

- **1 puna kašika** kajmaka
- **1** jaje
- saft od pečenja jagnjeceg, pileceg

Priprema

Brašno pomešano sa solju prosejete. Kvasac i šećer pomešajte sa mlakom vodom i ostavite da nadođe. 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 lopticu rukama rastanjite i poređajte u namazan pleh. Premažite uljem i ostavite desetak minuta da odstoje pre pečenja. Pecite u zagrejanj 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 zapece još desetak minuta. Pecene lepinjice prelijte saftom od pecenja. Poslužite toplo.

Savet