

## *Lepinje sa sirom*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **100 g** kackavalja
- **70 g** svežeg sira
- **1 kašika** masti
- **300 ml** mlake vode
- **1/2 kesice** suvog kvasca
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šecera
- **1 kašika** jabukovog sirceta
- **2 kašika** majoneza

### **Priprema**

U brašno umešati so, šećer i suvi kvasac. Dodati mast, rendani kackavalj, sveži sir, sirce, sve preliti sa mlakom vodom i dobro izmešati.

Ostaviti na toplom oko 45 minuta da nadođe. Nakon toga testo premesiti i podeliti na 6 delova. Formirati loptice, premazati majonezom i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

### **Savet**