

## **Lepinje sa sirom**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gbrašna
- **100** gkackavalja
- **70** gsvežeg sira
- **1** kašikamasti
- **300** mlmlake vode
- **1/2** kesicesuvog kvasca
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicašecera
- **1** kašikajabukovog sirceta
- **2** kašikemajoneza

### **Priprema**

U brašno umešati so, šefer 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 nadoe. Nakon toga testo premesiti i podeliti na 6 delova. Formirati loptice, premazati majonezom i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

### **Savet**