

Punjena lepinja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500-600 g** belog mekog brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- so
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **2,5 dl** tople vode
- **prstohvat** šećera

Ostalo:

- **300 g** salame po izboru
- **200 g** punomasnog sira
- **2** paradajza
- **1** paprika šilja
- **0,05 dl** neutralne pavlake
- susam

Priprema

U toplu vodu dodati šećer i kvasac. Ostaviti 5 minuta na toplom. Kad se kvasac aktivira u vunglu dodati brašno, kvasac, so i ulje. Zamesiti mekše testo.

Kad je testo naraslo podeliti na 2 dela. Pripremiti nadev tako što izrendamo na trenicu salamu, sir, paradajz ocistimo od tecnosti samo cvrsti deo i papriku isecemo na kockice. Jedan deo testa razvucemo nauljenim rukama i stavimo u pleh. Preko pobacamo nadev. Prekolopimo drugom polovinom razvucenog testa i krajeve ušuškamo ispod donje kore. Gornji sloj premažemo neutralnom pavlakom i pospemo sa susamom. Peci na 200 stepeni dok lepinja ne dobije lepu rumenu boju. Sacetati par minuta da se malo prohladi, pa iseci na kocke.

Savet