

# **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 kašikem** maslinovog ulja
- **2,5 dl**tople vode
- **prstohvat** šecera

### **Ostalo:**

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

## **Priprema**

U topлу vodu dodati šefer i kvasac. Ostaviti 5 minuta na topлом. Kad se kvasac aktivira u vanglu 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 na uljenim 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**