Punjena pica lepinja



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **3 dl**mlake vode
- **1 kašika**suvog kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**ulja

Za punjenje:

- **100 g**sitnog sira
- **100 g**posebne salame
- **2-3 kašike**kisele pavlake

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac da nadoe, pa mu dodati zatim so i brašno. Zamesiti mekano testo. Sa strane, po obodu posude u kojoj je testo ravnomerno sipati kašiku ulja i mesiti dok testo ne upije ulje. Ostaviti na toplom da udvostruci zapreminu. U meuvremenu, pripremiti punjenje: Sitan sir i pavlaku pomešati, pa im dodati rendanu salamu. Smesu lepo izmešati.

Zatim nadošlo testo oklagijom razviti u veci krug. Dobijenu okruglu koru premazati smesom za punjenje ravnomerno.

Krajeve kore skupljati ka sredini. Prvo rukama polako istanjiti, a onda uz pomoc oklagije (tako da velicina

punjenog testa odgovara velicini pica pekaca).

Pica pekac ukljuciti na srednju temperaturu i podmazati uljem. Sacekati da se ulje malo zagreje, staviti lepinju i poklopiti pekac. Peci sa jedne strane 10-15 minuta, pa onda okrenuti drugu stranu i peci još 10-tak minuta.

Savet

Dok se lepinja pee, povremeno je varjaom okrenite nekoliko puta u krug, kako ne bi zagorela.