

Komplet lepinja mog detinjstva



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 kašike kajmaka
- 2 lepinje
- **malosoli**
- 2 parčeta kackavalja
- **malomargarina**

Priprema

Podmazati pleh margarinom, izdubiti i premazati margarinom lepinje bez poklopca tj, bez gornjeg dela. Dodati kajmak, a zatim staviti na par minuta u rernu. Nakon toga u svaku lepinju staviti po jedno jaje i vratiti u šporet da se jaja zapeku. Na gornji deo lepinje staviti po komad kackavalja, pa kad je jaje skoro peceno poklopiti i ostaviti tako oko 10ak minuta dok se kackavalj ne istopi.

Tako dobijene komplet lepinje služiti odmah, dok su još vruce. Prijatno!

Savet

Ovaj recept posvećujem mojoj baki koja je pravila najbolje komplet lepinje ikada. Svaki put me vrati u bezbrižno detinjstvo