

Hlepcici sa plotne



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **prstohvat** soli
- **2 kašike** ulja
- **oko 250 ml** tople vode

Za filovanje:

- **100 g** kajmaka
- **100 g** šunke

Priprema

Brašnu dodati pecivo, so, ulje i zamesiti sa vodom da se dobije fino glatko testo, ni meko ni previše tvrdo. Ostaviti 15 minuta da odstoji.

Testo premesiti pa podeliti na 4 loptice, pa svaku rastanjiti oklagijom na velicinu tanjira.

Na vruću plotnu šporetu staviti alu foliju (malo premazanu uljem), pa na nju staviti razvuceno testo.

Kratko peci da ne bi izgorelo pa testo prevrnuti da se ispece i druga strana.

Ispeci i ostale.

Svaku premazati kajmakom i staviti šunku.

Preklopiti na pola i navaliti dok je toplo.

Savet

Moji klinci ovo u slast pojedu, a Vi probajte i uživajte. Prijatno.