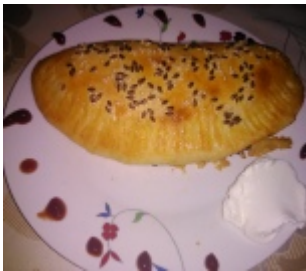


Brze lepinice sa filetima i vrhnjem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za tijesto:

- **oko 600 g** brašna
- **1 kesica** kvasca - germe
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli

Za fil:

- **1 komad** pilećih prsa
- **po želji** pavlake za kuvanje
- **po želji** trapist sir
- **po želji** suhi biljni zacini

Za premazivanje lepina:

- **po želji** susam i lan
- **1** žumance

Priprema

U jednu čašu mlake vode staviti germu i šećer te ostaviti da nadođe 10 minuta. U brašno dodati sol, te nadošlu germu i zamjesiti vodom kao za hljeb. Ostaviti da se udvostruci masa.

Kada je tijesto nadošlo prebacite na radnu površinu i razvucite oklagijom krug kao za pizze te vadite krugove kojom želite velicinom. Ja sam poklopcem od šerpe da mi budu veci.

Fil: isjeckati filete na sitno i propržiti dodat pavlaku zakuhanje i zacine. Tim filom premazat krugove pola i stavit komad sira.

Preklopite na pola i utiskivat viljuškom rubove lepine da se zatvori da ne bi fil iscurio.

Poredati u pleh, premazat jednim žumancetom i posuti sjemankama. Peci na 200C u prethodno zagrijanoj rerni oko 20tak minuta.

Izvaditi iz rerne te pokriti krpom da odstoje 10tak minuta da omekšaju. Te uživati u jako ukusnim, brzim i mehkim lepicama :)

Savet

Ako želite da vam sjemenke ne odpadaju sa lepinica i svih vrsta tijesta. U jednoj šoljici vode pokiselite sjemanke da odstoje 10tak minuta. Procjedite kroz cjediljku te pospite preko tijesta. Zalijepe se kao da ste ih ljepilom zalijepili :D