Posni topli sendvici

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **900 g**brašna
- **40 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **150 ml**mlake vode
- **200 ml**kisele vode
- **100 ml**ulja
- **2 kašicice** soli

Za punjenje:

- **200 g**dimljenog biljnog kackavalja
- **po ukusu**kecapa ili posnog majoneza

I još:

- **nekoliko kašika**ulja
- **malo**aleve paprike

Priprema

Brašno prosejati, napraviti udubljenje u sredini, pa direktno izmrviti kvasac i posuti ga kašicicom šecera. Dodati i ostale sastojke, pa umesiti glatko testo i ostaviti ga da nadoe. Nakon što je testo udvostrucilo zapreminu, izruciti ga na pobrašnjenu radnu površinu, podeliti na manje loptice (u zavisnosti od toga kolike lepinjice želite)

i oblikovati. Dobijene lepinjice poreati u podmazan i pobrašnjen pleh i ostaviti da malo nadou. Preko svake staviti po kockicu posnog margarina.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Lepinjice peci oko 30-35 minuta.

Prohlaene lepinjice preseci na pola, premazati kecapom ili posnim majonezom, pa poreati parcice dimljenog, biljnog kackavalja. Pleh ili tepsiju podmazati uljem, obložiti pek papirom, pa u nju poreati pripremljene sendvice. Površinu svakog sendvica premazati sa malo ulja, posuti alevom paprikom i preko svakog sendvica staviti po kolut dimljenog biljnog kackavalja. Zapeci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 15 minuta. Služiti ih tople.

Savet