

Punjene lepinje



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **50 ml**voda
- **10 g**kvasca
- **1 kašičica**šecera
- **1 kašičica**soli
- **1 kašičica**praška za pecivo
- **1 čaša(180g)**jogurta
- **oko 350 g**brašna
- Za premazivanje:
- **100 g**otopljenog margarina
- Za nadev:
- **200 g**sira
- Za prženje:
- **po potrebi**ulje

Priprema

U mlakoj vodi rastvoriti kvasac, šecer i 1 kašiku brašna te ostaviti da nado?e. U odgovarajucu posudu usuti brašno, dodati nadošli kvasac, jogurt, posoliti, dodati prašak za pecivo te zamesiti srednje tvrdo testo. Pokriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 15 minuta.

Nakon toga, testo premesiti...

...i oklagijom razviti u oblik pravougaonika.

Premazati margarinom...

te urolati

Iseci na 6 delova...

...te svaki deo razviti na manji pravougaonik.

Na svaki pravougaonik naneti sir (do polovine-kao na slici)...

...preklopiti, spojiti krajeve i "blago" rastanjiti oklagijom (ne pritiskati jako).

Pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedile od viška masnoce...

...servirati te poslužiti.

Savet

Eto predloga za brz i ukusan doručak. Prijatno.