

Gurmanske lepinje



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **2,5 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **6-7 kašika** otopljenog margarina
- **400 g** svinjskog pecenja

Priprema

U sud sa brašnom dodati so, izmravljen sveži kvasac, mleko i ulje. Umesiti testo i ostaviti ga oko 30 minuta da narasta. Svinjsko pecenje iscephati na sitnije komade.

Na pobrašnjenoj radnoj površini premesiti testo i podeliti ga na pet jednakih delova. Svaki deo testa razvuci u duguljastu formu, tako da krajevi budu malo odignuti iznad sredine. Sredinu svakog dela testa formirati kao udubljenje.

Dobijeno udubljenje puniti seckanim pecenjem i premazati otopljenim margarinom. Tako uraditi sa svih pet lepinja.

Staviti ih da se peku u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko pola sata. Prohladiti, pa poslužiti.

Savet