

Gurmanske lepinje



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

Na pobršnjenoj 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 urediti sa svih pet lepinja.

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

Savet