

Komplet lepinja



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**lepinja
- **1 kašika**kajmaka
- **1**jaje
- **po ukusu**pretop

Priprema

Lepinji iseci pokopac, i izvaditi sredinu. Umutiti jaje, dodati kajmak i sredinu iz lepinje. Sve zajedno promesati pa napuniti lepinju. Peci u zagrejanoj rerni na 200°C dok ne porumeni (od prilike 20 minuta) vruću lepinju preliti pretopom i vratiti pokopac. Prijatno.

Savet

Komplet lepinja sjajno ide uz kiselo mleko. Po želji možete dodati i neko dimlje o meso (pršutu, peenicu, suvi vrat...) Prijatno.