

Komplet lepinja (2)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1lepinja**
- **200 gkajmaka**
- **2jajeta**
- **po potrebisoli**

Priprema

Sa lepinje iseci poklopac tako da ostane u njoj udubljenje, a u ciniju blago izmešati kajmak i jaja pa posoliti u zavisnosti koliko je kajmak slan.

Smesu od kajmaka i jaja staviti u udubljeni deo lepinje, ali malo ostaviti i namazati poklopac sa unutrasnje strane.

Rernu zagrejati na 220 stepeni, poklopiti lepinju, staviti u suv pleh i peci 10 minuta. To je to. im se prohladi uživajte u ukusu i kad pocne da krcka.

Savet

Uz komplet najbolje ide kiselo mleko. Ja volim ovije.