

## **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 unutrašnje 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.