Punjene lepinje (2)

težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml**tople vode
- **100 ml**jogurta sobne temperature
- **50 ml**ulja
- **1**jaje
- **1 kašika**šecera
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašika**soli
- **600 g**brašna
- **300 g**sira
- **150 g**tvrdog sira
- **malo**ulje za przenje

Priprema

U ciniju sipati vodu, jogurt, ulje, jaja, šecer, kvasac, so i brašno pa zamesiti testo. iniju pokriti najlon folijom pa ostaviti na toplom mestu da testo naraste.

Kad je testo naraslo premesiti ga na radnoj površini sa malo brašna i napraviti valjak koji podelimo na 6 delova od kojih napravimo loptice. Stavimo ih na tacnu i pokrijemo folijom i ostavimo desetak minuta da odstoje.

Uzimati jednu po jednu lopticu i dlanom je raširimo u krug.

Na sredinu kruga se stavi nadev koji se može napraviti na dva nacina: sir viljuskom izgnjeciti i pomešati sa

rendanim sirom i solju ako je potrebno. Od te mase napraviti 6 kugli pa svaku kuglu staviti na sredinu testa. Kako nisam imala tvrdi sir u komadu vec listice gaude (a zelela sam da ih napravim) ja sam kombinovala: stavila sam listic sira na testo, na njega dve male plocice feta sira pa opet listic gaude, a na njega kašicicu krem sira.

Rukom skupiti dva kraja testa pa polako nabirati ivice testa ka sredini sa obe strane.

Okrenuti na suprotnu stranu, da skupljene ivice testa budu na radnoj površini.

Dlanom lagano pritiskati i rasiriti u krug. Staviti lepinjicu u zagrejan tiganj u koga i sipali malo ulja.

Pržiti lepinje sa obe strane da lepo porumene.

Stavljati ih na ubrus mada i ne mora nisu masne.

Kad se prohlade služiti ih. Ako ih rukama prepolovite dok su još tople videcete kako se sir razvlaci u niti.

Savet

Lepinje su veoma mekane i ukusne.