

Punjene zacinjene lepinje



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kockakvasca**
- **2,5 dl** mlakog mleka
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **50 ml** ulja
- **oko 500 g** brašna
- **oko 200 g** brašna za rad

Fil:

- **1 dl** gustog jogurta
- **100 g** šunke
- **100 g** gaude ili nekog slicnog sira
- **1 jaje**
- **malo** soli
- **malo** origana, vlašac

Priprema

Kvasac izmrviti u mlaku vodu, dodati šefer i ostaviti da nadoe. Dodati ulje, so i brašno i varjacom mutiti testo. Treba da bude mekše da se lepi za ruke. Ostaviti na toplo mesto da naraste.

Jaje umutiti viljuškom i dodati jogurt, so i šunku kao i zacine po želji.Šunku iseckati na kockice, sir izrendati.

Kad je testo naraslo izruciti ga na radnu površinu koju ste posuli sa puno brašna. Testo podelite na 6 delova i oblikujte lepinje. Reate u pleh posut sa dosta brašna. Testo se lepi za ruke, zato je potrebno dosta brašna. Lepinje ostavite da odmore 10ak minuta.

Nakon toga rukama od lepinja napravite camcice, da ne curi fil, kao na slici. U stedinu svake stavite fil i pospete sa sirom. Pecete oko 10 minuta u zagrejanoj rerni na 250 stepeni.

Savet