

Ičli ekmek (Punjena lepinja)

Za 6 komada

Testo

600 g brašna
1 kašičica soli
1,5 kesice suvog kvasca
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera
4 dl vode
1 kašika ulja

Fil

1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
200 g smrznute blitve
200 g kuvanog krompira
2 pečene paprike
100 g feta sira
1 dl pavlake za kuvanje
1 kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
1 kašičica suvog bosiljka
 $\frac{1}{2}$ dl ulja

Premaz

jaje
susam

Način pripreme

1. Testo: razmutiti kvasac u mlakoj vodi sa dodatkom šećera. Kada kvasac naraste sipati ga u posudu sa brašnom, solju i kašikom ulja. Zamesiti testo. Podeliti testo na 6 jednakih loptica, težine 150-160 g, po komadu. Ostaviti testo da naraste dvadesetak minuta.
2. Fil: iseckati crni luk, propržiti ga na malo ulja, posoliti, a zatim dodati seckanu pečenu paprika, blitvu, beli luk i na kraju rendani kuvani krompir i feta sir. Posoliti, pobiberiti, dodati bosiljak i malo pavlake za kuvanje. Promešati.
3. Uključiti rernu na 200 stepeni. Naraslo testo razvući prstima lagano jer je testo mekano. Fil podeliti na 6 jednakih delova i filovati svako testo podjednako. Preklopiti testo, pritisnuti krajeve i staviti u pleh. Premazati testo jajetom i posuti susamom.
4. Peći na 200 stepeni oko 15-20 minuta. Servirati toplo.