

Komplet lepinja

Za 4 osobe

Lepinja

400 g brašna
1 kesica suvog kvasca
1 kašičica soli
1 kašičica šećera
3 dl mlake vode
faf 3 kašike ulja

Fil

200 g zrelog kajmaka
4 jaja
2 dl pretopa
biber po ukusu
50 g spanaća

Način pripreme

1. **Lepinja:** U posudu za mešenje sipati brašno i so, pa dodati razmućen kvasac sa šećerom u mlakoj vodi. Dobro promešati. Dodati ulje i zamesiti testo. Testo mora da bude što mekše, ali da se ne lepi za posudu i ruke.

2. Ostaviti da naraste, najmanje 45 minuta.

3. Testo podeliti na 4 jufke, a njih istanjiti na debljinu od 1,5 cm. Lepinje peći na 200 stepeni oko 20 minuta, odnosno dok ne dobiju zlatno žutu boju. Ostaviti da se ohlade prekrivene vlažnom krpom.

1. **Komplet ljepinja:** U posudi za mešanje pomešati kajmak i spanać.

2. Otvoriti kapak na lepinji, pa odstraniti deo sredine donjeg dela lepinje.

3. Staviti kašiku kajmaka sa spanaćem i jedno jaje u osnovu lepinje. Viljuškom, direktno u lepinji, umutiti kajmak i jaje. Po želji začiniti biberom.

4. Pored otvorene lepinje staviti poklopac (kapak), pa zapeći u rerni na 200 stepeni oko 5 minuta, da se fil zapeče.

5. Zapečene lepinje izvaditi iz rerne i opet viljuškom promešati fil. Svaku preliti sa toplim pretopom i opet sve zajedno blago promešati viljuškom. Pokriti svaku sa poklopcem od lepinje.