

Lepinja sa jajima i Vlaški ljubavni kolač

Za 6 osoba

Lepinja sa jajima

500 g brašna
3 dl mlake vode
1 kesica suvog kvasca
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera
1 kašičica soli
1 kašika ulja
200 g spanaća
6 jaja
1 jaje za premazivanje

Ljubavni kolač

400 g brašna
1,5 dl mleka
 $\frac{1}{2}$ dl vode
3 kašike meda
1 kašičica soli

Način pripreme

- Lepinja sa jajima:** Sitno iseckati svež ili zamrzuti spanać. U mlaku vodu sipati kvasac i šećer i sačekati da proradi.
- U odgovarajućoj posudi za mešanje sipati brašno, so i spanać i sve dobro zamesiti sa mlakom vodom u kojoj je aktiviran kvasac. Ostaviti da testo naraste na toplom mestu oko 30 minuta.
- Naraslo testo premesiti, istanjiti ga u obliku pogače i staviti u pleh. Premazati razmućenim jajetom i utisnuti 6 celih jaja u pogaču.
- Peći 25 minuta na temperaturi od 180 stepeni.
- Za **ljubavni kolač** povezati sve sastojke u odgovarajućoj posudi, testo podeliti u 4 jufke i ostaviti da odstoji 20 minuta.
- Od jufki napraviti prstenove i peći ih u rerni na 180 stepeni dok ne dobiju zlatno žutu boju.