

Indijski kebab i lepinje od mladog luka



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kebab:

- **400 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **50 g** prezli
- **1** crvena paprika sitno secena
- **malosuvog** zacina i soli
- **malobibera** i cimeta

Za lepinje:

- **350 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **3 struka** mladog crnog luka
- **200 ml** kisele vode
- **2 kašike** ulja

Priprema

Kebab: Sve sastojke izmešati i napraviti kebape, pržiti ih na ulju dok ne porumene.

Lepinje: Izmešati brašno, so i prašak za pecivo. Sipati kiselu vodu, ulje i sitno seckani mladi crni luk. Zamesiti testo i ostaviti oko 30 minuta na sobnoj temperaturi. Odstojalo testo podeliti na 6-7 delova. Rukama istanjiti testo i premazati uljem. Premazanu stranu staviti u tiganj da se griluje oko 10 minuta. Premazati drugu stranu,

pa okrenuti lepinje.

Savet