

evapi u lepinji



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za lepinje:

- **750** gbrašna
- **370** mlmlake vode
- **150** mlulja
- **1** kockicakvasca
- **2** kaicice solisoli
- **1** kašicica šecera

Za cevape:

- **600** gmešanog mlevenog mesa
- **1** manja glavicacrnnog luka
- **3** cešnjabelog luka
- **1** kašicicasode bikarbone
- **50** mlkisele vode
- **3** kašicicesuvog biljnog zacina
- **1/2** kašicicemlevenog bibera

Priprema

Prvo pravimo lepinjice: Od svih navedenih sastojaka zamesiti testo i ostaviti da uskisne. Naraslo testo podeliti na šest delova.

Od svakog dela napraviti lopticu.

Svaku lopticu razvuci u krug, debljine 1 cm. Pokriti krpom i ostaviti da testo naraste, dok se greje rerna.

Rernu ukljuciti na 220 C i staviti pleh (nepodmazan) da se dobro ugreje. Kada se rerna ugrejala staviti lepinje, na vreo pleh i staviti da se peku, dok blago ne porumene, oko 10-ak minuta (zavisi od rerne).

Izvaditi pleh sa pecenim lepinjama i staviti ih u vanglicu, preko kuhinjske krpe.

Pokriti i ispeci drugu turu (ja sam pekla iz dva puta).

evapi: Crni i beli luk iseckati sitno. Mleveno meso staviti u odgovarajucu posudu, dodati iseckani luk, kao i sve navedene sastojke. Rukom mesiti dok se svi sastojci ne sjedine. Poklopiti i ostaviti u frižideru, da odstoji, najmanje jedan sat.

Zatim izvaditi pripremljeno meso i formirati cevape, (ja sam to uradila sa špricom za tulumbe, ali sa okruglim nastavkom, ne rebrastim).

Napravljene cevape, ostaviti dok se ne ugreje gril tiganj.

evape pržiti u gril tiganju, dok lepo ne porumene sa svih strana. Pržiti ih na srednjoj temperaturi, da bi se ispržili i unutra.

Pržene cevape vaditi u šerpicu i posipati sa iseckanim crnim lukom.

Poslužiti sa lepinjom i, šta reci, uživajte, sa čašom hladnog pica (ja sam izabrala pivo).

Savet