

## **Tavada Lahmacun**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za tijesto:**

- **1 šolja (150 ml)mljeka**
- **1,3 šoljetople vode**
- **2 kašikemaslinovog ulja**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **4 šoljebrašna**

#### **Za nadjev:**

- **oko 400 gmljevenog mesa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1paradajz (može iz konzerve)**
- **1paprika**
- **1 kašikapasiranog paradajza**
- **1 kašikaulja**
- **1 kašicicamješavine zacina**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukusuljute mljevene paprike**

### **Priprema**

Tijesto: Sjediniti brašno, so, prašak za pecivo. Dodati mlijeko, vodu i ulje, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno 10-tak minuta, dok pripremite nadjev. Sitno narezati luk. Dodati mljeveno meso. U blenderu

izmiksati (ali ne potpuno) narezanu papriku, paradajz i pasatu. Dodati smjesu mljevenom mesu. Dodati ulje. Zaciniti, po ukusu (suvi biljni zacin, so, biber, mljevena crvena paprika, po želji peršun)! Sve dobro sjediniti.

Na pobrašnjenoj radnoj plohi tijesto podijeliti na 6-8 loptica. Svaku lopticu tanko razvaljati, pa preko rasporediti kašiku nadjeva od mesa. Prekriti prozirnom folijom...

...pa razvaljati oklagijom, tako da se nadjev što bolje poveže sa tjestom.

Tavu (najbolje ako imate onu sa ucinkom "vruceg kamena") pokapati sa par kapi ulja (može i bez), pa zagrijati. Staviti pripremljeno pecivo. Poklopiti tavu i ostaviti oko 4 minute.

Po pravilu se Lahmacun ne okreće, nego samo prži na jednoj strani. Ja sam okretala i pržila tek par sekundi i sa druge strane. Gotova peciva reati jedno na drugo; koristiti posudu sa poklopcem.

Poslužiti toplo; kod mene sa ljutim ajvarom!

## Savet