

Muffin Kalbnda Lahmacun



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Tijesto:

- **1 šolja (150 ml)** mlijeka
- **1 šolja (150 ml)** ulja
- **1 šolja** jogurta
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** instant kvasca
- **5 šolja** brašna
- **1 jaje**

Fil:

- **300 g** mljevene junetine
- **1 glavica** luka
- **1** crvena paprika
- **1** paradajz
- **malom** ješavine zacina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **malom** mljevene, crvene paprike

I još:

- **za premaz** žumance

Priprema

Sjediniti brašno (ja sam koristila kombinaciju pšenice i integralnog brašna), so, kvasac, pa dodati mlijeko, umuceno jaje, jogurt i ulje. Zamijesiti tijesto i ostaviti prekriveno oko 45 minuta. Fil: U blenderu izmiksati narezanu papriku i oljušten paradajz, očišćen od sjemenki. Kao zamjenu, možete koristiti i 2 kašike ajvara. Dodati mljevenom mesu, kao i sitno narezan luk, pa začiniti (so, biber, suvi biljni začini, mljevena paprika)! Sve dobro sjediniti.

Na pobrašnjenoj radnoj plohi, tijesto podijeliti na 12 loptica. Svaku malo razvaljati.

Staviti razvaljano tijesto na dlan, pa puniti filom. Oblikovati, kao na slici, da se nadjev vidi. Staviti u kalup za muffine, premazan sa malo putera. Na isti način pripremiti i preostale muffine. Ostaviti 10-tak minuta. Ivice tijesta premazati umucenim žumancem.

Peci na 200 C, do zlatno-smeđe boje. Kratko prohladiti, pa vaditi iz kalupa. Poslužiti toplo!

Savet