

?evapi u lepinji



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za lepinje:

- **750 g** brašna
- **370 ml** mlake vode
- **150 ml** ulja
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera

Za cevape:

- **600 g** mešanog mlevenog mesa
- **1 manja glavica** crnog luka
- **3 češnja** belog luka
- **1 kašica** sode bikarbone
- **50 ml** kisele vode
- **3 kašice** suvog biljnog začina
- **1/2 kašice** mlevenog 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 ugrije. Kada se rerna ugrijala 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 ugrije 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