evapi u domacoj lepinji



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Za lepinje:

- **500 g**brašna
- **1 šoljica** gustog jogurta
- **1 šoljica** ulja
- **1 kašicica**soli
- **po potrebi**mlake vode

Za cevape:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **2**glavice sitno seckanog crnog luka
- **1 šoljica**ulja
- **1 šoljica**prezli
- zacini po ukusu
- aleva paprika
- suvi biljni zacin
- mladi luk (za dekoraciju)
- kisela pavlaka (za mazanje lepinja)

Priprema

Od navedenih sastojaka umesite glatko testo, pa rastanjite dlanovima i ispecite na alu foliji sa obe strane na ringli ili u rerni. evape napravite od navedenih sastojaka, pa namažite uljem i uvaljajte u mešavinu zacina - po želji suvi biljni zacin, aleva, biber.... pecite uobicajeno. Svaku lepinju premazujte pavlakom ili kajmakom, ako više volite, pa poreajte cevape i dekorišite mladim lukom i zelenom salatom.

Savet

Poslužite uz jogurt.