

Tavada Lahmacun



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za tijesto:

- **1 šolja (150 ml)** mlijeka
- **1,3 šolje** tople vode
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **4 šolje** brašna

Za nadjev:

- **oko 400 g** mljevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** paradajz (može iz konzerve)
- **1** paprika
- **1 kašika** pasiranog paradajza
- **1 kašika** ulja
- **1 kašičica** mješavine začina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** ljute 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 tijestom.

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