

Lahmacun



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8 tortilja

Nadev:

- 300 gmlevenog juneceg mesa
- 2 glavice crnog luka
- po želji so
- 1 kašaparadajz pirea
- po želji kecap
- po želji origano
- po želji kackavalj
- po želji zelena salata

Priprema

Pripremiti smesu za nadev. Propržiti luk na ulju. Dodati meso. Pržiti na srednjoj vatri.

Svaku tortilju premezati paradajz pireom i kecapom po celoj površini. Posuti origanom. Zatim na sredinu tortilje staviti pripremljen nadev. Preko nadeva dodati malo kecapa i origano.

Saviti tortilje i spojiti cackalicama, pa reati u podmazan pleh. Peci 30 minuta na 180 stepeni. Pri kraju pecenja postuti kackavaljem.

Servirati uz salatu, najbolje uz zelenu salatu.

Savet

Lahmacun je tursko jelo, poznatije kao turska pica. Sprema se izuzetno lako, može biti ljuto ili neljuto jelo. Ima hrskavu koricu, fino i ukusno mleveno meso, a svežinu daje salata sa malo limunovog soka. :)