

## *Kiymale pide*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Testo**

- **300 ml** toplog mleka
- **500 g** brašna
- **1** vrecica kvasac
- **1** kašičica soli
- **50 ml** ulja

### **Nadev**

- **300 g** mlevene junetine
- **1** glavica crnog luka
- **2** paprike
- **1** paradajz
- **maloprešuna**
- **po želji** so
- **po želji** biber
- **po želji** mešavina začina
- **po želji** mlevena crvena paprika

## **Priprema**

U brašno dodati kašičicu soli i kvasac, pa zamijesiti tijesto srednje mekoce sipajući toplo mlijeko i ulje. Tijesto ostaviti da odmori oko 1 sat. Na malo maslinovog ulja prodinstati sitno sjeckan crni luk i sitno sjeckane paprike. Dodati faširano meso. U prodinstano meso dodati i sitno sjeckan, oljušten paradajz, so, biber, mješavinu začina i crvenu papriku. Pred sam kraj dodati i sitno sjeckan peršun.

Od tijesta napraviti 8 loptica. Na pobrašnjenom podlozi svaku lopticu razvaljati na veličinu palacinke. Na jednu polovinu tijesta staviti 2 kašike fila, ostaviti malo prostora oko ivica tijesta. Preklopiti drugom polovinom tijesta i zavrnuti malo krajeve.

U većoj tavi zagrijati ulje, pa pržiti po 2 pogace, dok ne porumene sa obje strane!

### **Savet**

Poslužiti tople, uz šašu jogurta!