Somuni



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 pakovanje**svježeg kvasca ili
- **2 pakovanja**suvog kvasca
- **100 ml**maslinovog ulja
- **1 cajna kašicica**šecera
- **2 cajne kašicice**soli

Priprema

Navedene sastojke zakuhati mlakom vodom. Tijesto treba da bude meko. Što mekse to bolje. Ostaviti sat vremena da nadolazi. Prekuhati i formirati 7- 8 loptica. Premazati uljem (ili maslinovim uljem), prekriti celofanom i ostaviti 10-15 minuta da nadolazi. Loptice rastanjiti rukama ili oklagijom (otprilike 1 cm debljine) i ostaviti još 10 minuta da nadolae. Prije pecenja somune prošarati ivicom okrenutog noža (ja to u ovom slucaju nisam uradila). Pecnicu dobro zagrijati i lepinje peci na okrenutom, dobro zagrijanom plehu na 250 C 7-10 minuta. ili 230 C oko 10 minuta. Pecenje zavisi od šporeta. Pecene lepine položiti na salvetu i prekriti drugom salvetom dok se ne ohlade.

Somun presjeci preko polovine i položiti preko cevapa dok se prže. Okretati sa obje strane dok se ne zagriju. U zamjeni za domaci kajmak, može se servirati italijanski sir Mascarpone. Mascarpone samo malo osoliti i servitari sa lukom uz cevape ili pljeskavice.

Prijatno...

Savet

Svaki sarajlija zna da bez dobrog somuna nema ni ukusne porcije. Što znai: ako cevapi nisu dobri, somun to nadoknadi. Dok naprotiv lošem somunu ne pomaže ni najbolji evap :)