

# Arepas

## Pecivo

1 šolja tople vode  
1 kašičica praška za pecivo  
1 kašika ulja  
1 kašičica soli  
135 g instant palente  
110 g pšeničnog belog brašna

## Fil

400 g junećeg vrata  
50 g slanine  
1 veći praziluk (beli deo)  
1 čen belog luka  
2 dl pasiranog paradajza  
1 žuta paprika  
1 kašičica suvog začina  
1 kašičica crnog mlevenog bibera  
100 g kuvanog pasulja  
4 kašike ulja

## Za serviranje

rendani kačkavalj  
mladi spanać  
ajvar

## Način pripreme

1. U posudu za mešanje sipati sve sastojke za pecivo i mešati mikserom sa nastavcima za testo. Kada se dobije kompaktno testo podeliti ga na 6 jednakih jufki i ostaviti da odstoje 10 minuta prekrivene krpom.
2. Odstojale jufke istanjiti rukama na debljinu od oko 1,5 cm. Premazati ih uljem i peći u rerni zagrejanom na 180 stepeni oko 10-15 minuta.
3. Pečeno pecivo prekriti čistom pamučnom krpom i ostaviti da se hladi.
4. U zagrejanom tiganju propržiti slaninu isečenu na tanke komadiće dok ne postane hrskava. Dodati praziluk isečen na kolutove i pržiti dok ne omekša. Za to vreme iseći meso na što manje komade i začiniti ga suvim začinom i biberom. U omekšali praziluk dodati meso i tako pržiti još nekih 10 minuta. Nakon toga naliti sa pasiranim paradajzom i ostaviti da krčka barem 20 minuta, odnosno koliko je potrebno da meso omekša. Pred kraj dodati pasulj, papriku seckanu na kockice i sitno seckan beli luk.
5. Sveže arepe (pecivo) iseći tako da se napravi „džep“ koji se nadeva toplim

filom i ostalim dodacima za serviranje, po želji.