

# Egipat – doručak faraona

## Mesna pita – Hawawshi

500 g mlevene govedine  
1 glavica crnog luka  
1 čen belog luka  
1 zelena paprika  
1 veza peršuna  
1 paradajz  
1 kašičica dimljene paprike  
1 kašičica kumina  
 $\frac{1}{2}$  kašičice cimeta  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog đumbira  
1 kašičica kuhinjske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičica bibera sa belim lukom

## Za serviranje

6 lepinja  
125 margarina s maslacem

## Način pripreme

Ugrejati rernu na 180°C. Sitno naseckati crni i beli luk, papriku, peršun. Sa blanširanog paradajza skinuti kožu, iseckati i kroz pasirku iscediti sok. Rukom umesiti meso sa povrćem i začinima, začiniti solju i biberom. Lepinje pripremiti zasecanjem sa jedne strane da se napravi džep. U svaku staviti kuglicu mesa sa povrćem i zgnječiti da meso ispuni celu lepinju. Nadev bi trebalo da bude debljine 3 do 5 mm. Svaku pitu premazati otopljenim margarinom sa svih strana i uviti u aluminijumsku foliju. Peći 40 minuta i servirati prerezano na 2 dela da bi se video presek (testo, meso, testo).



### **Puding od peciva – Umm ali**

100 g suvog grožđa  
700 ml mleka  
55 g šećera  
1 štapić vanile  
500 ml slatke pavlake  
3 kašike šećera u prahu  
150 g miksa orašastih plodova  
7 kroasana  
2 kašike kokosovih listića

### **Način pripreme**

Suvo grožđe preliti toplom vodom i odložiti na 15 minuta. U šerpi zagrejati mleko sa šećerom i vanilom. Kada sve zajedno provri, skinuti posudu s vatre. Od slatke pavlake i jedne kašike šećera mikserom umuti šlag. Naseckati grubo orašaste plodove. U vatrostalnu posudu staviti sloj od polovine grubo isečenih kroasana. Preliti mlekom, zatim dodati suvo grožđe, listiće kokosa i orašaste plodove. Na to staviti drugi sloj preostalih kroasana i sve zajedno zaliti mlekom sa šećerom. Vrh premazati umućenom pavlakom i posuti ostatkom šećera u prahu.

Peći 180°C 15 minuta. Poslednja 2 minuta upaliti ventilator da površina kolača porumeni. Pečeni desert posuti ostatkom oraha. Poslužiti toplo.