

# Lahmadžun

## Za testo

20 g svežeg kvasca  
275 ml tople vode  
375 g brašna  
1 kašičica kuhinjske soli

## Za posipanje

150 g brašna

## Za nadev

425 g mlevenog jagnječeg mesa  
3 paradajza  
3 crvene paprike  
15 čena belog luka  
1 veza peršuna  
1,5 kašičica paradajz paste  
6 kašičica paste od paprike  
6 kašičica dimljene slatke mlevene paprike  
1 kašičica kuhinjske soli  
1 kašika suncokretovog ulja

## Za serviranje

1 veza peršuna  
1 limun  
1 glavica crnog luka

## Način pripreme

Rastvoriti kvasac u toploj vodi. Brašno i so pomešati. U sredini činije napraviti udubljenje i sipati kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti da odstoji 30 minuta. Radnu površinu posuti brašnom. Testo podeliti na 12 jednakih delova. Pokriti i ostaviti 5 minuta da odstoji.

Crvenu papriku, paradajz, beli luk i peršun sitno iseckati, dodati mleveno meso, pa sve zajedno usitniti na dasci. Sve sastojke za nadev pomešati u jednoj posudi. Ruke namazati uljem, pa smesu podeliti na 12 delova i spuštati na uljem podmazanu dasku.

Zagrejati rernu na 250°C. Razvući testo na brašnu uz pomoć ruku i oklagije da se dobije oblik pice, prečnika 15 cm. Rasporediti smesu do rubova. Staviti na pleh i peći 4-5 minuta. Serivirati sa peršunom, limunom i lukom.