

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.