

Lahmadžun

Za 8 osoba

Testo

500 g brašna
2,5 dl vode
 $\frac{1}{2}$ kesice suvog kvasca
1 kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera
1 kašika ulja

Fil

500 g mlevenog junećeg mesa
2 paprike babure
1 glavica luka
400 g paradajz pelata
1 veza svežeg peršuna
200 g smrznutog povrća
40 g margarina
2 kašičice soli
biber po ukusu
1 kašičica sušenog origana

Preliv

200 g milerama
2 dl pavlake za kuvanje
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
biber po ukusu
 $\frac{1}{2}$ kašičice suvog belog luka

Način pripreme

1. Testo: u brašno dodati kvasac koji je prethodno ostavljen da naraste u toploj vodi, so, šećer i kašiku ulja. Zamesiti testo, pa ostaviti da odstoji i naraste.
2. Fil: Smrznuto povrće staviti u zagrejanu posudu sa malo margarina da se dobro ugreje, posoliti i pobiberiti.
3. Iseckati papriku, dodati je u meso zajedno sa povrćem, crni luk seckan na rebarca, paradajz pelat. Posoliti, pobiberiti, dodati origano i peršun, promešati pa samleti da se dobije glatka masa kao pašteta.
4. Testo premesiti, podeliti na osam jednakih delova. Formirati loptice od testa, razvući da bude ovalnog oblika. Premazati filom i peći u rerni na 250 stepeni oko 5 minuta.

5. Servirati toplo dekorisano sa ostatkom iseckane paprike. Napraviti preliv i sa njim preliti lahmadžun.