

Testi kebab

Za 4 osobe

800 g junetine
1 glavica luka
1 babura
1 paprika šilja
 $\frac{1}{2}$ tikvice
 $\frac{1}{2}$ patlidžana
2 paradajza
1 kašika aleve paprike
2 kašičice soli
biber po ukusu

Testo za poklopac

brašno
voda

Način pripreme

1. Dinstati sitno seckan luk, da dobije staklastu strukturu. Dodati meso isečeno na sitne komade, kašičicu soli i biber po ukusu.
2. Dok se meso dinsta, iseći povrće na komade, veličine zalogaja, promešati, dodati kašičicu soli i biber po ukusu.
3. U zemljane ćupove ređati red povrća, red mesa. Ćupove zatvoriti poklopcem koji se pravi od brašna i vode.
4. U zagrejanu rernu na 150 stepeni, ubaciti ćupove. Rernu ostaviti još 10 minuta na 150, a zatim pojačati na 200 stepeni i peći još 30 minuta (Ukoliko se koristi vatrostalna posuda za testi kebab, peći na 200 stepeni oko 40 minuta).
5. Vrh ćupa polomiti ili skinuti poklopac i servirati sa posudom.