

Turska punjena lepinja



Mekana , mirisna i sočna lepinja koja se puni mesom i povrćem . Obožavam turska jela i ovo je zaista šteta ne probati J

SASTOJCI ZA TIJESTO :

500 g brašna

1 prašak za pecivo

1 sviježi kvasac

65 g čvrstog jogurta

1 žličica soli

1 žličica šećera

250 ml mlijeka (toplo)

65 ml ulja

ZA POSIPANJE :

bijeli sezam

crni sezam

SASTOJCI ZA PUNJENJE :

9 manja bataka (ili 800 g mesa)

3 paprike (crvena , žuta i zelena)

4 srednje mrkve

1 poriluk

5 većih krumpira

100 ml ulja + 50 ml za prženje

1 žlica vegete

1 žlica soli

1 žličica crvene paprike (začini)

$\frac{1}{2}$ žličice papra

150 ml vode

PRIPREMA :

1 . u toplom mlijeku razmutiti šećer i kvasac , te ostaviti da se kvasac aktivira ...

2 . u posudu staviti sve ostale sastojke te dodati kvasac koji se aktivirao ...

3 . zamijesiti meko i glatko tijesto koje se ne lijepi ...

4 . tijesto oblikovati u loptu , te ga pokriti i ostaviti da se udvostruči ...

DOK ČEKAMO TIJESTO, PRIPREMITI POVRĆE I MESO ...

5 . povrće oprati , očistiti i oguliti ...

6 . poriluk i mrkvu izrezati na kolutiće (cca . 0,5 cm) , krumpir izrezati na četvrtine te ga rezati na cca . 0,5 cm (obavezno ga vratiti u vodu kako ne bih potamnio) , paprike izrezati po želji ...

7 . meso začiniti solju , Vegetom , paprikom , paprom te dodati 100 ml ulje i sve dobro izmiješati ...

8 . u wok ili lonac zagrijati ulje , dodati meso , pržiti ga dok ne promijeni boju , te dodati vodu ...

POSUDU U KOJOJ STE ZAČINILI MESO NE TREBA PRATI JER ĆE VAM JOŠ TREBATI ...

9 . kad voda prokuha zatvoriti wok te ostaviti da se kuha cca . 15 minuta kako bi voda skoro isparila ...

10 . u posudu u kojoj smo začinili meso dodati povrće , (osim paprika) te sve dobro izmiješati ...

11 . povrće dodati u wok te ga skupa s mesom dinstati još 10 minuta uz povremeno miješanje (obavezno opet poklopiti wok) ...

12 . nakon ukupno 25 minuta prženja dodati paprike te nastaviti dinstati još 5 minuta ...

13 . maknuti sa štednjaka i početi s pripremom tijesta ...

14 . tijesto se ne smije više mijesiti ...

15 . tijesto prerezati tako da jedan dio bude veći a drugi malo manji ... (**POGLEDAJ VIDEO !!!**)

16 . u podmazanu tepsiju promjera 35 cm staviti tijesto te ga rukom raširiti po cijeloj tepsiji . Tijesto obavezno dignuti uz rub tepsije do pola ...

17 . povrće i meso podijeliti ravnomjerno po tijestu te nakratko ostaviti sa strane ...

18 . drugi dio tijesta koji je malo manji oklagijom razvaljati na veličinu tepsije , te ga prebaciti preko povrća ... (**POGLEDAJ VIDEO !!!**)

19 . rubove gornjeg i donjeg dijela tijesta spojiti tako da se tijesto zalijepi jedno za drugo ...

20 . napunjenu lepinju premazati s malo vode te posuti sezamom

...

21 . upaliti pećnicu na 200 stupnjeva , a dok pećnica se zagrijava, ostaviti lepinju cca . 20 minuta da odstoji ...

22 . lepinju peći cca . 35 – 40 minuta dok ne poprimi lijepu zlatnu boju ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri