

Ćevapi u domaćim lepinjama



 Simple

Svi se slažemo kako nam ova godina baš nije išla na ruku što se tiče sezone roštiljanja, ali napokon nam se pojavilo i dugoočekivano sunce. Prošli vikend [Matejka](#) je sa svojom obitelji potpalila vatru i odlučila nadoknaditi sve zaostatke

“Lipanj je definitivno naš mjesec. Krenuli smo jako – [mesnica Ravlić](#) nas je opskrbila najboljim ćevapima i pljeskavicama, a što drugo ide uz ćevape nego lepinje, luk i ajvar? No ne bilo kakve lepinje – nego domaće lepinje, nama najdraže.”

Za lepinje sam dakako zadužena ja, dok je grill-majstor moj brat, uvijek i nadajmo se zauvijek. Ne želimo da mu dosadi, odlično mu ide – i nitko od nas zapravo ne pokazuje (javno) interes da naučimo kako se radi savršeni žar, koji je redosljed najbolji za pečenje, kako da meso ne ostane sirovo, a kako da se ne presuši... bolje da se on drži toga što dobro radi, a mi ostali smo tu da pružimo zdjelu, narežemo povrće, donesemo mineralnu da nam kuhar ne ožedni, popijemo jednu ljutu s njim – i pripremimo zapravo sve osim mesa, za koje je on zadužen. Osim kad meso ne treba pripremati jer Ravlići to učine za tebe. Onda još bolje, grill-majstor je još sretniji. Ćevapi idu direktno na vrući roštilj ili vruću grill-tavu, peku se par minuta uz često okretanje i kad dobe lijepu boju, spremni su. Mi ih volimo ostaviti spojene da budu dugački i praktičniji za jesti, a to je klincima posebno zanimljivo. Tradicionalno se lepinje premazuju juhom pa stavljaju preko ćevapa dok su još na roštilju, da se napare, no mi ih volimo malo reš pa ih stavljamo direktno na roštilj/tavu da se zapeku lagano.”



Recept za domaće lepinje za ćevape

Za 5 kom

300 ml tople vode

1 žličica šećera

7 g suhog kvasca

1 žličica soli

375-400 g glatkog brašna

2 žlice biljnog ulja





Vodu, šećer i kvasac pomiješajte i pustite 5 min samo da se kvasac aktivira. Dodajte brašno, gotovo sve i sol, pa rukama ili mikserom mijesite tijesto par minuta. Tijesto mora biti vrlo mekano, tako da ga možete miješati čak i vilicom ili kuhačom.

Zatim dodajte ulje i umijesite ga u tijesto. Pustite tijesto u zdjeli da odstoji 15-20 minuta pod krpom.

Dobro nabrašnite radnu plohu. Uzimajte rukom po 1/5 tijesta, mora biti ljepljivo i rastezljivo, malo vam se čak i 'izlijevati' iz ruke. Stavite hrpicu tijesta na brašno pa povlačite tijesto izvana prema unutra sa svih strana te utiskujte u sredinu kako biste oblikovali okruglastu, 'bucmastu' lepinju. Treba biti lijepo obložena tankim slojem brašna kako se ne bi dalje lijepila.

Lepinje složite na protvan obložen papirom za pečenje, ostavite veliki razmak. Ja sam pekla po 3 kom na jednom protvanu. Lepinje složite tako da je onaj dio gdje se u sredini spajalo tijesto okrenut prema dolje.

Pustite da odstoje 15 min pod krpom.

Zatim prstima, od sredine prema van raširite tijesto i oblikujte plosnatu lepinju. To će biti vrlo lako jer je tijesto mekano. Debljina treba biti oko 1 cm.

Po želji pospite s vrlo malo brašna pa opet ostavite da odstoje pod krpom dok se pećnica ne zagrije na 280°C.

Lepinje pecite 7-9 min, tj. dok se lijepo ne napuhnu i dobiju tamno zlatnu boju.

Izvadite ih iz pećnice i odmah pokrijte vlažnom, čistom krpom. Ostavite tako 10 min dok ne omekšaju.

Ćevapčiče ispecite na roštilju ili tavi, na jakoj vatri, često ih okrećući. Lepinje prerežite, prerezanu stranu kratko umočite u mješavinu 2 dl vode, 2 žlice ulja i malo soli pa pecite na roštilju ili na tavi dok se malo ne zapeku.

Poslužite ćevape i lepinje odmah uz luk, ajvar i druge priloge po želji. Dobar tek!







