


Ćevapi u domaćim lepinjama s umakom od jogurta

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

300 g jogurta
10 g praška za pecivo
½ žličice sode bikarbone
300 g glatkog brašna
sol, papar
600 g junećih ćevapa
150 g jogurta u lepinje
1 mali češanj češnjaka
Rajčice
Menta

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i sodom bikarbonom. Dodajte mu jogurt pa umijesite tijesto.

Podijelite na 8 dijelova pa uz pomoć valjka i brašna izvaljajte dijelove u ovale.

Slažite na tanjur posipajući brašnom da se ovali ne slijepe.

U ostatak jogurta dodajte jako sitno nasjeckan mali režanj češnjaka i lagano posolite i popaprite. Rajčice narežite na kriške.

Na srednjem žaru na roštilju pecite ćevape okrećući ih često tako da se ravnomjerno ispeku sa svih strana. Uz ćevape pecite i lepinje, po par minuta sa svake strane, dok nisu dobile lijepu boju, ovisno o snazi žara. Preokrenite ih kada vidite mjehure. Lepinje umotajte u čistu kuhinjsku krpu, da omekšaju.

Na lepinju stavite malo umaka od jogurta, rajčicu, ćevape i mentu po želji.

Dobar tek!