

Ćevapi u somunu



S velikom radošću donosimo prvi recept s našom novom kuharicom, [slavonkom](#) Enom Kokanović.

Kad već proljeće ne želi doći kako treba, odlučila sam „roštiljanje“ premjestiti u kuhinju! Domaći somunčići i juneći ćevapi – njam!



Brašno dodajte u posudu. Na sredini brašna napravite udubinu pa dodajte tu kvasac i šećer i malo vode. Promiješajte i pustite da kvasac nabubri. (par minuta). Dodajte zatim ostatak vode, svinjsku mast i sol pa umijesite glatko tijesto. Mijesite 3-5 minuta, dok se sve brašno nije sjedinilo.

Pokrijte čistom krpom i ostavite 1h na toplom da se diže.

Nakon dizanja, tijesto kratko premijesite na radnoj površini pa podijelite na 8 jednakih dijelova. Svaki dio formirajte u kuglu tako da prvo sva 4 kuta spojite u sredinu, a onda taj dio sa „šavom“ okrenite na radnu površinu pa dlanom rolajte po površini komad dok ne formirate lijepu, glatku kuglu. Pokrijte kuglice krpom i pustite da odstoje još 30 minuta. Nakon toga, svaku kuglicu prstima formirajte u somunčić promjera cca 12 cm. Svaki somun pečete na jako zagrijanoj neprianjajućoj tavi. Somun okrećete svakih 20-30 sekundi, a pečete ga sveukupno 3 minute. Gotov je kad se po površini stvore balončići zraka i dobije lijepu boju.

Juneće ćevape ispecite na naglo na grill tavi, napunite somunčiće, dodajte luka i uživajte u dašku pravog proljeća!

Dobar tek!

.