

## LEPINJICE OD TAPIOKE (D)

### Sastojci:

- 1 jaje
- 5 ml ulja
- 80 ml kiselog mleka
- 80 g tapiokinog brašna
- 40 g feta sira (može i sitni sir)

### Priprema:

Često se vodila polemika oko mojih lepinja – da su fine i vazdušaste zato što stavim „mnogo“ praška za pecivo, 20 g na kilogram testa. Pa evo, danas da razbijemo taj mit. Ove lepinjice nemaju u sebi prašak za pecivo, a veoma su narasle i poprilično su vazdušaste. Razlog tome je tapiokino brašno.

Mikserom sve zajedno umutite, uspite u kalupe za mafine i pecite na 200° C / 20' ili dok ne vidite da su se skroz ispekle. Dok se peku, one se uvećaju do tri puta. Ako u smesu budete stavljali semenke, neće baš toliko narasti jer će ih semenke zadržati. Prilikom pečenja lepinjice neće iscuriti iz kalupa, zadržaće svoj oblik i ići će samo u visinu.

Slobodno bi mogla da se napravi i kompenzacija – da sastav bude brašno i tapioka u odnosu pola-pola. Pravim ih u raznim varijantama jer su mi savršene da momcima spremim sendviče. Ovde sam dala najobičniji i najjednostavniji recept, a mogla bih ga nazvati i osnovnim receptom za lepinjice od tapioke. Vi probajte da neke sastojke izostavite, a druge ubacite. Mogućnosti su vam otvorene.

Neka vas ne buni to što lepinjice izgledaju staklaste, kao da su masne. Taj sjaj im daje tapioka – takve su.





## MESO S POVRĆEM KAO ČORBA (R)

### Sastojci:

- razno povrće, iseckano
- 500 g krtog mesa
- začini
- 1 kašičica pirea od paradajza
- malo ulja

### Priprema:

Povrće koje sam upotrebila za ovaj recept kupujem tako, već zapakovano, ali sam mu dodala kelerabu seckanu na kockice. Od povrća možete da upotrebite šta već imate – što raznovrsnije, to će čorba biti ukusnija. Šargarepu nisam vadila, ali je nismo ni jeli.

Meso sam stavila da se proprži na malo ulja sa svih strana, pa sam dodala spremljeno povrće, kao i sušeni crni i beli luk u kockicama, so, biber, lišće zeleni i jednu kašičicu pirea od paradajza. Nalila sam vode i na slabijoj temperaturi kuvala dok meso nije bilo gotovo.

Jedna vrlo ukusna čorbica s mesom i povrćem, a nije zahtevna jer možete da iskoristite povrće koje već imate u kući.

Šargarepu ne jedemo kuvanu, ali možemo da je upotrebimo prilikom kuvanja.

