

## Libańska pizza Lahm bi Ajeen

Klasykę każdy zna, bo chyba nie ma tutaj nikogo, kto nie jadł włoskiej pizzy! Ale co z tą... bliskowschodnią? Libańska pizza Lahm bi Ajeen z mięsem wotowym i pomidorami, z dodatkiem harissy i ziół, podawana z ayranem, to bliskowschodnia propozycja, której po prostu musicie spróbować! Rozkoszujcie się jej niezwykłym smakiem, a to wie, może w międzyczasie ta pizza stanie się Waszą ulubioną?

### SKŁADNIKI

- 1 saszetka suchych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka cukru
- 700 g mąki pszennej
- 400 ml wody
- 300 g mielonej baraniny lub wotowiny
- 1-2 większe pomidory lub 1 opakowanie pomidorów w puszcze
- 1 duża cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1 pęczek natki pietruszki
- ½ pęczka świeżej mięty
- 1 łyżka harissy Jasmeen
- 1 łyżeczka siedmiu przypraw arabskich
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- sól i pieprz do smaku ayran Jasmeen 2-3 cytryny
- ayran Jasmeen



### Sposób przygotowania:

Przesiewamy  $\frac{1}{3}$  szklanki mąki. Mieszymy składniki suche: mąkę, sól i drożdże. Następnie robimy zagębenie w suchych składnikach i niewielką strużką zaczynamy wlewać ciepłą wodę, po czym całość zagniatamy przez 5 minut, podsypując pozostałą mąką w razie potrzeby, aż powstanie jednolite, miękkie i elastyczne ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia na 2-3 godziny. Pomidory, cebulę i zioła blendujemy. Wszystkie składniki mieszamy z mięsem, harissą i przyprawiamy na jednolitą, nieco rzadką masę, a potem formujemy z ciasta niewielkie kuleczki (8-12 sztuk, w zależności od wielkości), które następnie cienko rozwałkujemy i nakładamy na nie mięso. Pieczemy w nagrzanym do 240 stopni piekarniku przez 10-12 minut, aż ciasto będzie miało rumiane brzegi, a mięso się upiecze. Do picia możemy podać ayran.