

GASTRO HERITAGE / GASTRONOMSKO NASLJEĐE

1865

Original
TRAVNIČKA
LEPINA

GASTRO HERITAGE
1865



Dah starih vremena, nostalgija, ponos na istoriju i naše pretke, divan osjećaj. Prenijeti miris i okus nekih starih vremena je posebnost. Baštiniti i prenositi na nova pokoljenja je odabranost.

"Travnika lepina" je gastronomsko nasljeđe od naših predaka još od 1865. godine. "Travnika lepina" je živi muzejski gastronomski doživljaj, nepromijenjene recepture i načina rada već dva stoljeća. Doživljaj okusa i mirisa "Travnika lepine" je potpuni kontakt sa starijim vremenima. Dobro došli na putovanje kroz gastronomsko nasljeđe Travnika i Bosne.

The breath of old times, the nostalgia, the pride in our history and ancestors—what a beautiful feeling it is. To capture and convey the aroma and taste of times long past is a gift of rare. To cherish this legacy and pass it on to new generations is a true honor indeed.

The "Travnika Lepina" is a culinary heritage handed down from our ancestors since 1865. It is a living museum of gastronomy, with recipes and methods remaining unchanged for two centuries. The experience of tasting and smelling the "Travnika Lepina" is a journey back to ancient times. Welcome to a voyage through the culinary heritage of Travnik and Bosnia.



UPUTSTVO MANUAL

Da bi lepine dale potpunu izdašnost strukture i okusa, poslušajte ovo uputstvo od onih koji ih najbolje poznaju.

To fully bring out the rich texture and flavor of the lepina, follow this advice from those who know them best.

PRIPREMA:

1. Izvadite lepina iz ambalaže, ostavite je na sobnoj temperaturi 60 min.
2. Za pripremu lepina uz ćevape, potrebno je razrezati lepina, skuhati goveđi temeljac te u temeljac umočiti lepina. Umočenu lepina staviti na roštilj 2-3 min uz kontakt sa dimom od ćevapa, a onda vrhunac, gotove ćevape poslužiti u lepini.

PREPARATION:

- Remove the lepina from the packaging and leave it at room temperature for 60 minutes.
- To prepare the lepina with ćevapi, slice the lepina, cook beef broth, and dip the lepina in the broth. Place the dipped lepina on the grill for 2-3 minutes to absorb the smoke from the ćevapi. The final touch is to serve the cooked ćevapi in the lepina.

BRZA PRIPREMA:

1. Izvadite lepina iz ambalaže, stavite je u mikrovalnu pećnicu na 400W 2 min.
2. Za pripremu lepina uz ćevape, potrebno je razrezati lepina, skuhati goveđi temeljac te u temeljac umočiti lepina. Umočenu lepina staviti na roštilj 2-3 min uz kontakt sa dimom od ćevapa, a onda vrhunac, gotove ćevape poslužiti u lepini.

QUICK PREPARATION:

- Remove the lepina from the packaging and place it in the microwave at 400W for 2 minutes.
- To prepare the lepina with ćevapi, slice the lepina, cook beef broth, and dip the lepina in the broth. Place the dipped lepina on the grill for 2-3 minutes to absorb the smoke from the ćevapi. The final touch is to serve the cooked ćevapi in the lepina.



AMPEK d.o.o. Travnik

Grahovik bb / Dolac na Lašvi / Travnik / Bosna i Hercegovina
info@ampek.ba / www.ampek.ba