

Burek (6)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **600** g pšenicnog brašna
- **1** kašicica soli
- **1** kašika ulja
- **oko 300** ml toplo vode

Za fil:

- **600** g mlijevenog mesa
- **1** veca glavica crnog luka
- zeliniso i biber

I još:

- ulje
- **1** parcepultera

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto, podijeliti na dva dijela, pa ostaviti "da odmori" oko 30 minuta. Sitno narezati luk, dodati mljevenom mesu, pa zaciniti po ukusu (so, biber)! Rastanjiti tijesto oklagijom, premazati uljem, pa ostaviti 10-tak minuta. Zatim, tijesto povlaci od centra prema krajevima i razvuci što tanje. Na dva suprotna kraja staviti nadjev od mesa, pa zarolati prema sredini. Oblikovati burek, pa staviti u pleh, premazan uljem.

Postupak ponoviti i sa preostalim tjestom. Burek premazati otopljenim puterom, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C. Gotov burek premazati sa malo tople, slane vode, pa vratiti u iskljucenu pecnicu još 4-5 minuta.

Gotov burek poslužiti uz jogurt ili salatu...

Savet