

Burek sa telecim mesom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za jufke:

- **1 kg** mekog brašna tip 400
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** soli
- **500 ml** mlake vode

Za fil:

- **1 kg** krupnije mlevenog teleceg mesa
- **2 glavice** crnog luka
- so
- biber

Preliv:

- **250 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **1 kašica** soli

Priprema

Prvo pripremiti fil. Luk iseckati sitno pa na malo ulja ga propržiti. Dodati krupnije mleveno meso so i biber. Pržiti 10 minuta i ostaviti da se ohladi. Priprema testa za jufke. U vecu posudu sipati polovinu brašna, dodati so, ulje i sa mlakom vodom zamesiti testo uz dodatak preostalog brašna. Testo odmah podeliti na cetiri loprice iste

velicine. Loptice premazati sa malo ulja, prekriti ih providnom prijanjajucom folijom i ostaviti da odstoje 30 minuta. Svaku lopticu sa oklagijom razviti u krug obima 20 cm premazati sa uljem i ostaviti 5 minuta. Sad polako pristupiti razvijanju loptica. Lopticu staviti na sredinu stola koja je posuta sa brašnom. Ruke premazati sa uljem pa ruke zavuci ispod testa dlanovima na gore i pažljivo testo povlaciti ka sebi sve dok se jufke tanko nerazvuće. Na samu ivicu razvijene jufke staviti fil od mesa i lagano uviti u tanke rolnice. Rolnice smotati u krug.

Krugove bureka staviti u podmazanu tepsiju. Peci na 275 stepeni 15 minuta. Posle 15 minuta burek izvaditi iz rerne pa lagano sa kutlacom prekriti sa prelivom svaki krug bureka. Vratiti u rernu i peci još 10 minuta.

Prijatno.

Savet

Meso za burek može biti i neko drugo po ukusu i želji ukuana. Takoe i zaine možete prilagoditi ukusima i dodati beli luk ko voli u fil od mesa. Prijatno.