

Burek od domacih jufki



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **170 min**

Sastojci

Za jufke:

- **800 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** voda
- Fil:
- **600 g** mljevenog mesa
- **2** rendana krompira (srednja)
- **2 glavi** crnog luka
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Pomiješati brašno i so, zamijesiti sa vodom. Malo da ostoji tijesto. Na tiganju dodati seckan crni luk, i meso, sve pomiješati, dodati rendane krompire i zacine miješati i malo propržiti. Ostaviti da se ohaladi. Od tijesta napraviti 30 loptica i svaku naviti u brašno, razvuci oklagijom.

Svaku namazati uljem i spajati po dvije jufke i razvuci oklagijom koliko može da je malo tanje, tako sa svakom raditi jufkom. Na sporet staviti foliju i peći jufke sa obe strane dok se malo ispece, tako sa svakom jufkom uraditi.

U tepsiju ili pleh reati red jufke pa premazati malo uljem pa dodati red fila od mesa.

Sve tako red jufke, red mesa i na kraj da ostane samo jufka. Pokriti folijom i peci oko 25 minuta na 200C.

Kad je pita skoro pecena maci foliju i naliti oko 400 ml vrele vode i vratiti oko 10 minuta u rernu. Kad upije skoro sva voda maci iz rerne pokriti kesom i salvetom.

Savet

Najbolja na ovakav nain pravljenja pita.