Burekcici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za burekcice:

- **500 g**lisnatog testa
- **250 g**mlevenog pileceg mesa
- **150 g**iseckanih šampinjona
- **1 glavica**crvenog luka - manja
- **malo**soli
- **malo**mlevenog bibera
- **malo**crvene mlevene paprike
- **malo** ulja

Za prskanje prilikom pecenja:

- **6 kašika**vode
- **malo**soli
- **1-2 kapi**ulja

Priprema

Luk sitno iseckati (može u blenderom). U tiganj staviti malo ulja da se zagreje te dodati sitno iseckani crveni luk. Pržiti oko 5 minuta te dodati iseckane šampinjone i dinstati 5-10 minuta. Skinuti sa vatre i pustiti da se ohlade. U jednu posudu staviti mleveno pilece meso, dodati izdinstane šapinjone, so, biber i crvenu mlevenu papriku i dobro viljuškom izmešati da se sastojci sjedine. Smesu podeliti na 12 delova.

Jedno lisnato testo (250 g) razvaljati na pobrašnjanoj podlozi na dimenziju 30x30 cm.

Na svakih 5 cm staviti smesu od mesa i šampinjona tanko po celoj dužini.

Prvo zarolati prvi burekcic da pokrije smesu od mesa, pa iseci testo po dužini i tako redom svih 6 burekcica.

Krajeve testa po dužini malo prstima utisnuti.

Svaki burekcic uviti u pužic. Postupak ponoviti sa drugim lisnatim testom. Od ove smese dobije se 12 burekcica promera 8cm.

Tepsiju od rerne premazati margarinom i staviti papir za pecenje. Pužice poslagati na papir u tepsiji. Svaki pužic premazati sa malo belanca da se ne bi razišli. Rernu zagrejati na 190 stepeni. Tepsiju sa pužicima staviti u zagrejanu rernu da se peku 20 minuta. U maloj šolji pomešati malo soli, 6 kašika vode i kap dva ulja. Nakon 20 minuta izvaditi tepsiju iz rerne, rernu zatvoriti i ne iskljucivati. Svaki burekcic poprskati sa pripremljenom mešavinom vode, soli i ulja, te tepsiju vratiti u rernu da se burekcici još malo zapeku oko 5 minuta.

Savet

Mogu se servirati topli sa kiselim mlekom, ili hladni kao predjelo. Ovo je jedan divan stari recept za burekie koji sam dobila davnih godina od tatinih prijatelja Rasima i Mujasere. Veoma lepi i ukusni burekii su idealni za zakuske, kao i za topla ili hladna predjela.