

Buredžike



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **250 g** mlevenog mesa
- **1 manja glavica** crnog luka
- **malosoli**
- **1/2 kašičice** bibera

Preliv:

- **1** ljogurta
- **2 manje glavice** belog luka

Priprema

Razdvojiti kore za pitu. Crni luk sitno iseckati, dodati meso, biber i so (ne treba pržiti), promešati. Na svaku koru po dužini reati u razmacima i samo po jedan red, kuglice fila velicine manjeg oraha (tako da kada se isece pita u svakom komadu ima po jedna kuglica na sredini, oko 5 kom po kori). Koru umotati kao rolat. Tako raditi sve dok se ne potrose sve kore. Malo pouljiti pleh, poredati pitu, iseci je tako da u svakom parчетu ima po jedna kuglica fila. Peci 20-25 minuta dok kore na dobiju zlatnu boju (ne tamnu). Tako vruću pitu preliti sa jogurtom u kome je sitno seckan beli luk. Služiti hladno iz frižidera. Prijatno.

Savet

Po želji se može staviti manje ili više belog luka, ali je obavezan zbog ukusa.