Burek (5)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **750 g**mekog brašna
- **450 ml**tople vode
- **80 ml**ulja
- **2 kašicice**soli

Fil:

- **600 g**mlevenog mesa
- **1 veca glavica**crnog luka
- **200 g**šampinjona
- suvi biljni zacin
- biber
- origano
- ulje

Priprema

Fil: Iseckani crni luk stavimo u tiganj sa uljem da se dinsta. Kada omekša, dodati mleveno meso, pobiberiti i posuti biozacinom, po ukusu.

Kada meso promeni boju dodati sitno iseckane šampinjone i nastaviti sa dinstanjem, dok ispari voda, koju su pecurke pustile.

Na kraju posuti origanom i alevom paprikom, promešati i skloniti da se ohladi.

Testo: Od navedenih sastojaka zamesiti testo. Izruciti ga na radnu površinu i mesiti da postane elasticno. Podeliti ga na tri dela.

Svaki deo malo raširiti rukama i dobro premazati uljem. Tako pripremljeno testo ostaviti da se odmara 30 minuta.

Na sto staviti stolnjak, pa uzeti jedan deo testa i staviti na sredinu stola. Poceti sa razvlacenjem testa, od sredine ka ivicama stola. Nema veze ako se malo pocepa, to se u krajnjem ishodu ne vidi.

Sada uzeti deo fila, pa staviti na obe strane razvucene kore, na ivicama.

Pomocu stolnjaka zarolati jednu i drugu stranu testa, pa po sredini preseci nožicem za testo.

Tepsiju dobro podmazati uljem i reati kore u krug.

Složeni burek dobro premazati uljem i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Savet