

Pica burek



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **400 g** šampinjona
- **200 g** suhomesnatog (salama, pecenica, cajna)
- **200 g** kecapa
- **200 g** kackavalja
- **200 ml** vruće vode
- **100 ml** ulja

Priprema

Šampinjone izdinstati i dodati suhomesnato. Pomešati ulje, vodu i malo soli. Pleh pouljiti i staviti 2 kore, tako da pola kore prelazi ivicu pleha. Premazati cetkicom koru sa smesom ulja, vode i soli. Preklopiti sa krajevima i ponovo premazati. Uzeti 4 kore, premazati, sipati polovinu fila, naneti kecap, zacin, origano, kackavalj. Preklopiti i opet premazati. Ponovo staviti 2 kore, premaz, preklopiti. Ponovo 4 kore, ostatak fila, kecap, kackavalj, preklopiti i namazati. Postupati dalje tako dok se kore ne utroše. Izbockati viljuškom. Peci u rerni na 200 C. Kada se burek ispece, okrenuti ga na drugi pleh, a ako ne volite krckave korice, onda samo preko bureka stavite mokru krpnu.

Savet

Bitno je da kora, svaki njen kraj, bude premazan sa smesom ulja i vode.