

Burek sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **300-350 ml** voda

Za fil:

- **300 g** šampinjona
- **200 g** praziluka
- **po potrebi** so
- **po potrebi** bibiber

Za prskanje kora:

- **100 ml** ulja
- **100 ml** kisele vode

Priprema

Od gore navedenih sirovina zamijesiti tijesto i ostaviti da odmara 30 minuta. Zatim tijesto premijesiti i podijeliti na 4 jufke. Svaku jufku premazati uljem i prekriti providnom folijom i ostaviti ponovo da odmata 30 minuta. Za to vrijeme napraviti fil: Na malo ulja prodinstati sitno isjeckan praziluk, pa dodati isjecene šampinjone i sve zajedno dinstati 15 minuta. Posoliti i pobiberiti po želji.

Svaku jufku razvuci što tanje, poprskati smjesom ulja i vode, staviti malo fila i saviti u burek. Burek stavljati na pleh, ponovo premazati smjesom ulja i vode i staviti da se pece na 220 C, oko 25 minuta.

Burek malo prohladiti i služiti sa jogurtom ili kiselim mlijekom. Prijatno!

Savet