

Buredžike (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** vode

Za fil:

- **800 g** mljevenog mesa
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **4 glavice** crvenog luka

Za preliv:

- **1 l** tekućeg jogurta
- **par** **crnabijelog** luka (sitno iseckanog)

Priprema

Zamijesiti tijesto od brašna, soli i vode da bude ne previše tvrdo ni mekano. Ostaviti da miruje pola sata prekriveno krpom.

Dok tijesto miruje pomiješati mljeveno meso, so i biber i dodati sitno nasjeckani crveni luk. Sve skupa promiješati.

Na pobrašnjenu površinu, najbolje stari stolnjak staviti tijesto i razviti oklagijom jufku koliko je god moguće više. Pomastiti s uljem i ostaviti 5 minuta. a zatim rukama razvlaciti što je tanje moguće i paziti pritom da se ne pokida-zavuci obe ruke ispod i jagodicama prstiju razvlaciti.

Može se ostaviti da se malo jufke prosuše, a i ne mora. S krajeva ih filovati nadjevom, a zatim urolati. Peci na 250 C 45 minuta, dok ne porumene. Pecene izvaditi i preliti smjesom jogurta i bijelog luka.

Savet

Koliko mesa toliko malo manje luka, pita bude ukusnija.