

Burekcici (4)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** debelih kora za pitu
- **300 g** sitanog sira
- **4** jajeta
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** kisele vode
- **1/2 kesice** prašak za pecivo
- **400 g** šampinjona
- **50 ml** ulja

Priprema

Izmutiti sir, 3 jajeta, dodati so, kiselu vodu i prašak za pecivo. Uzimati jednu po jednu koru, svaku premazivati sa malo fila. Uviti koru u rolat pa zatim uviti da izgleda kao puž. Poreati svaku posebno u uljem podmazanu tepsiju.

Šampinjone iseckati, zaciniti pa ih izdinstati u tiganju sa malo ulja. Oko pet minuta, tek toliko da omekšaju. Na isti nacin praviti burekcice sa šampinjonima isto kao i sa sirom. Na jedan list kore staviti po malo fila, uviti ga u rolat pa zatim u krug da izgleda kao puž.

Izmutiti jedno jaje pa premazati burekcice. Staviti ih u zagrejanu rernu da se peku.

Savet