Burek kocke sa mesom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora
- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **500 ml**kisele pavlake
- **1 glavica**crvenog luka
- **po ukusu** peršuna
- **5**jaja
- **1 kašika**mešavine zacina
- **500 ml**gazirane vode
- **2-3 kašike**ulja
- **po ukusu**so i mleveni crni biber

Priprema

Glavicu luka sitno isecite i ispržite na zagrejanom ulju.

Kada luk omekša dodajte mleveno meso. Peršun sitno iseckajte i dodajte u tiganj sa mesom. Dodajte mešavine zacina, posolite, pobiberite i promešajte.

U dublji sud mikserom umutite jaja, dodajte kiselu pavlaku i promešajte. Posolite, dodajte gaziranu vodu i mešajte dok se smesa ne sjedini.

U nauljenu tepsiju stavite 2 kore savijene u velicini tepsije. Na njih nanesite fil od mlevenog mesa. Ponovo stavite dve kore i nanesite fil. Isti postupak ponavljajte dok ne utrošite sve kore i sav fil.

Burek isecite na kocke.

Zatim prelijte mešavinom od jaja, pavlake i gazirane vode.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 45 minuta.

Kocke bureka servirajte na tanjir i dekorišite krugovima crvene paprike.

Savet