

Pizza Burek



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjek** kora za pitu
- **200-300 g** šunke
- **200 g** kackavalja
- **oko 100 ml** kecapa
- **1 kašičica** origane
- **100 g** mariniranih šamponjona
- **50 ml** ulja
- **100 ml** vode

Priprema

Šunku i kackavalj izrendati i pomešati sa kecapom, šampinjonima i origanom. Nauljiti tepsiju, slagati 4 kore, tako da polovina ostane sa strane, premazati svaku koru sa pomešanom vodom i uljem. Rasporediti fil. Pa opet 4 kore, kada se materijal potroši, kore koje su sa strane savijati u tepsiju, i premazivati vodom i uljem. Pripremljen burek peći u rerni na 220 C, oko 25 minuta, dok ne porumeni.

Savet

Možete dodati i kiselu pavlaku u fil.