

Pizza burek (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/5 kg** kora za pitu
- **200 g** kackavalja
- **200 g** šunke
- **150 g** pecuraka
- **200 g** pelata ili soka od paradajza
- origano

Priprema

Pecurke iseckati i izdinstati kratko. Za to vreme naredati kackavalj i šunku. Dodati paradajz i origano po ukusu i sve zajedno pomešati. Fil je gotov. Za to vreme prokuvajte na vatri malo ulja i vode za premaz.

Podmažite pleh. Kore re?ajte po cetiri da prekriju dno, ali tako da krajevi vire. Svaku premazujte premazom. Zatim u sredinu stavite jednu koru, preko stavite fil. Pa ponavljajte postupak, opet 4 kore, pa peta, pa fil. Kada potrošite sve kore polako vraćajte sve krajeve koji vire i premazujte premazom. Kada ste sve vratili ostavite burek da odstoji neko vreme. Pecite na 220 C malo manje od sat vremena u zavisnosti od rerne, ali dok ne dobije zlatnu boju i hrskavu koru.

Kada ga izvadite iz rerne preokrenite ga na neku dasku ili poslužavnik isecite i služite uz jogurt za veceru ili dorucak. Prijatno! :)

Savet