

## **Pizza burek (2)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/5** kgkora za pitu
- **200** gkackavalja
- **200** gšunke
- **150** g pecuraka
- **200** gpelata 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 kora, 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**