

Pica burek (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za gibanicu
- **1 pakovanje** šampinjona
- **200 g** šunke
- **200 g** kackavalja
- **200 ml** kecapa
- **1 kašika** origane
- **1 dl** ulja
- **1 dl** kisele vode
- **po ukusu** soli
- suvi biljni zacín

Priprema

Šampinjone oprati i iseci na listice. Zatim ih prodinstati na malo ulja, posoliti i zaciniti po ukusu. Staviti sa strane da se prohlade. Šunku sitno naseckati, a kackavalj krupno narendati. Pomešati kecap sa origanom. Okruglu tepsiju podmazati, pa staviti jednu koru i poprskati je mešavinom ulja i kisele vode. Preko staviti drugu koru i po njoj rasporediti malo šampinjona.

Zatim preklopiti sledecom korom, premazati je mešavinom kecapa i origana, pa po njoj posuti seckanu šunku i rendani kackavalj. Ovaj postupak reanja ponavljati dok se ne potroši sav materijal.

Krajeve kora koji vire prebaciti jedan preko drugog, tako da se dobije lepo formiran krug. Staviti ruku na dno tepsije, pa burek preokrenuti, tako da uvrnuti krajevi sada budu na dnu. Vratiti burek u tepsiju, površinu premazati preostalom mešavinom ulja i kisele vode. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 35-40 minuta.

Iseci na cetvrtine i poslužiti.

Savet