

## Grčki burek sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je::

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **300 g** šampinjona
- **1 glavica** crnog luka
- **50 ml** ulja
- **3** jajeta
- **2** kašike sira pavlake
- **200 ml** jogurta
- **100 g** rendanog kackavalja
- soli
- bibera

### Priprema

Na ulju izdinstati sitno iseckan crni luk, dodati mu šampinjone isecene na listice i zacine po ukusu i nastaviti sa dinstanjem. Ostaviti da se sve ohladi, pa dodati jaja i kiselu pavlaku. Pleh podmazati uljem, pa poreati dve kore jednu naspram druge, tako da krajevi malo vire izvan. Preko njih staviti još jednu koru, pa preko te kore nadev od šampinjona.

Zatim reati po jednu koru i svaku prekriti pripremljenim nadevom (sve dok ima materijala). Kada je nadev utrošen, krajeve koji vire sa strane lepo ušuškati.

Burek iseci na kocke i preliti jogurtom. Pleh malo protresti i ostaviti nekoliko minuta da burek lepo upije tečnost. Preko posuti rendani kackavalj. Burek peci na 180 stepeni oko 40 minuta.

**Savet**