

Burek pica (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **300 g** šunke
- **300 g** trapista
- **1 mala šoljica od kafe** kecapa
- **200 g** šampinjona
- **po ukusu** origano

Još:

- **maloulja**
- **malo** vode

Priprema

Izrendati salamu, sir, dodati šampinjone (malo propržene), zatim dodati kecap i origano. Sve promešati.

Pomešati ulje i vodu i ostaviti sa strane.

Okruglu tepsiju namazati uljem, zatim na dno staviti 4 kore i jednu zguzvanu preko (svaku koru malo namazati mešavinom ulja i vode).

Zatim preko staviti fil.

Tako ponoviti još jednom sa preostalim korama. Na kraju sve kore polako prebaciti unutra i mazati mešavinom ulja i vode. Zadnji deo namazati samo sa malo ulja.

Burek peci 20 minuta na 220 stepeni.

Savet