

## **Burek iz elektricne tave**



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Tijesto:**

- **3 šolje (od 2 dl) brašna**
- **1 kašicica soli**
- **oko 300 ml vode**
- **ulje**

#### **Nadjev:**

- **oko 500 g mljevenog mesa**
- **2 glavice luka**
- **po ukusu**
- **po ukusu biber**

### **Priprema**

Od brašna, soli i vode zamijesiti tijesto. Posuti brašnom i ostaviti da "odmori" 20-tak minuta. Na zagrijanom ulju propržiti sitno sjeckan luk i mljeveno meso. Zaciniti solju i biberom. Pržiti nekih 5 minuta. Ohladiti! Razvaljati tijesto i premazati uljem, pa ostaviti 5-6 minuta. Povlaceci od centra prema krajevima, razvuci tijesto što tanje. Duž ivice razvucene jufke staviti nadjev, pa zarolati. Zarolano tijesto ne smije biti "debelo". Postupak ponavljati dok se sastojci utroše. Oblikovati burecice. Elektricnu tavu ili pizza pekac premazati sa malo ulja, pa zagrijati. Na zagrijanu tavu staviti burecice.

Peci 10-15 minuta sa jedne strane (temperatura oko 3; ne prejaka), pa okrenuti na drugu stranu. Peci još 10-tak minuta.

Poslužiti toplo, uz jogurt ili salatu...

**Savet**