

Šareni burek



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **600 g** brašna
- **oko 300 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- ulje

Nadjev:

- **400 g** golišćenog krompira
- **oko 400 g** mljevene junetine
- **1 glavica** crnog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

I još:

- **150 ml** vode
- **malosoli**
- **parceputera**

Priprema

Od brašna, soli i vode zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno 15-tak minuta. U međuvremenu, pripremiti nadjev. Krompir oguliti, oprati i posušiti, pa narezati na kockice. Luk, takođe, oguliti, oprati i narezati na sitne kockice.

Sjediniti mljeveno meso, luk i krompir, pa zaciniti solju i biberom. Dodati malo ulja. Tijesto razvaljati, premazati uljem, pa ostaviti još 5-6 minuta. Zatim, razvuci što tanje, povlaceci od centra prema krajevima. Na jedan kraj razvucenog tijesta staviti 1/4 fila od krompira i mesa, pa zarolati. Postupak ponoviti još 3 puta. Pitu staviti u pleh, premazan uljem. Premazati pitu uljem, pa staviti u zagrijanu pecnicu. Peci na 200 C, nekih 40-tak minuta. 150 ml vode i malo soli prokuhati. Pecenu pitu preliti vodom, premazati otopljenim puterom, pa vratiti u pecnicu još par minuta. Poslužiti toplo, najbolje uz jogurt i salatu!

Savet