

Pica-burek (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje kore za pitu**
- **500 g šampinjona**
- **200 g šunke**
- **200 g kackavalja**
- **100 g pavlake**
- **malo kecapa**
- **malo origana**
- **1/2 cašekisele vode**
- **1/2 caše ulja**

Priprema

U manjoj okrugloj tepsiji reati kore.

U podmazani pleh poredjati 3 kore. Izmeu svake kore poprskati mešavinu ulja i kisele vode.

Na trecu koru mažemo pavlaku, zatim kecap i malo origana. Na sve to stavljamo šunku, šampinjone i kackavalj. Reamo dalje kore i fil sve dok ne potrošimo sav materijal. Na poslednju koru namažemo ulje i pecemo dok burek ne dobije lepu zlatnu boju.

Savet

U burek možete stavljati i kulen, salamu... šta god volite. Prijatno!