

Burek pica



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 500 ml mlake vode
- 1 kašičica soli
- 300 g masti ili ulja

Fil:

- 4 jajeta
- 300 g sira
- 200 ml pavlake
- 300 g salame
- 300 ml kecapa
- 200 g kackavalja

Priprema

Zamesiti testo od vode i brašna. Od testa napraviti 22-24 loptice, velicine jajeta. Svaku lopticu rastanjiti u jufkice promera dvadesetak centimetra. Jufkice premazati otopljenom mašcu i slagati, dve po dve. Dve premazane jufkice razviti u velicini tepsije (br.26).

Koru premazati malo mašcu i poprskati filom od sira i jaja. Preklopiti drugom razvucenom jufkicom, premazati mašcu, kecapom i narendanom salamom, može i narendan kackavalj, a i ne mora. Preklopiti ponovo jufkicom i postupak ponavljati naizmenicno sirom i salamom, dok se ne potroše jufkice.

Poslednju koru, ne premazivati filom, samo premazati mašcu. Krajeve uviti, da bi se lepše izlistalo.

Peci u zagrejanoj rerni, dok ne porumeni. Zatim isključiti rernu, a burek ostavite desetak minuta da se tiša. Izvaditi iz rerne, poprsati hladnom vodom. Kao prilog servirati kiselo mleko.