Burek od starog hleba



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenog juneceg mesa
- 800 g starog hleba (isecenog na tanke kriške)
- 1/2 l mleka
- 3 jajeta
- 1 glavica crnog luka
- so
- mleveni biber

Priprema

Meso propržiti na ulju sa 1 glavicom iseckanog crnog luka, pobiberiti i posoliti po ukusu.

Na dno cetvrtastog pleha, poredjati red isecenog hleba. Preko hleba rasporediti fil od mlevenog mesa.

Prekriti kriškama hleba.

Posebno umutiti 3 jajeta, dodati mleko i preliti burek.

Ostaviti da odstoji 30 minuta, pa peci 40 minuta na 180 stepeni.