

## ***Burek u lisnatom testu***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 lisnato testo
- 400 g mlevenog juneceg mesa
- 3 glavice luka
- 2 kašike jogurta
- 1 jaje ulje
- suvi biljni zacin
- so
- biber

### **Priprema**

Na malo ulja propržiti sitno seckan luk, dodati mleveno meso, suvi biljni zacin, so i biber, po ukusu. Dinstati meso 10-tak minuta! Skloniti meso da se prohladi.

Za to vreme na pobrašnjennoj podlozi razvaljati lisnato testo. Premazati lisnato jajetom umucenim sa 2 kašike jogurta, pa naneti mleveno meso.

Pažljivo zarolati, staviti u pleh i premazati žumancetom, umucenim sa 1 kašikom ulja. Peci na 220 C oko 20 minuta.