

Burek bez kora



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **300 gm**levenog mesa
- **1glavica**crnog luka
- **4**jajeta
- **1**jogurt
- **3 šoljice**mleka
- **5 kašike**ulja
- **12 kašika**brašna
- **1kesica**prašak za pecivo
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

Na malo ulja propržiti luka dodati meso i zacine, pržiti dok meso ne porumeni. Umutiti jaja dodati jogurt, mleko, ulje, peršun, proprženo meso, brašno i prasak za pecivo. Sve lepo sjediniti i sipati u podmazan pleh. Staviti u hladnu rernu pa rernu ukljuciti i peci burek.

Savet

Burek služiti uz kiselo mleko.