

Valjevski burek sa šaminjonima



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**kora za pitu
- **800 g**šampinjona
- **500 g**praziluka
- **200 g**domaceg kecapa
- **1**prašak za pecivo
- **200 ml**kisele vode
- **200 ml**ulja

Priprema

Na ulju izdinstati šampinjone i praziluk. Dodati zacine. Kad se prohladi dodati prašak za pecivo. Podmazati pleh i reati kore ovim redom: staviti 2 kore pa premazati domacim kecapom, opet staviti 2-3 kore pa staviti fil od pecuraka i praziluka. U toku reanja svaku koru pre filovanja poprskati mesavinom ulja i kisele vode. Kad se sav materijal utroši, narezati burek i staviti de se pece!

Savet

Ja spremam domaci keap i ovaj burek je posebno ukusan! Verujem da je lep i sa nekim drugim! Obožavaju ga i gosti i moja porodica. Moža de se pravi i u mrsnoj varijanti. Pozdrav!