

Burek sa mesom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Sastojci

- **1 glavica** crnog luka
- **1/2 struka** praziluka
- **300 g** mešanog mlevenog mesa
- **1 pakovanje** kora za pitu
- Za polivanje:
- **150 ml** ulja
- **150 ml** vode
- **1 kašičica** soli

Priprema

Crni i praziluk propržiti na ulju.

etiri kore poreati u pouljenu tepsiju tako da vire sa strane.

Proprženom luku dodati usitnjeno mleveno meso. Pržiti dok meso ne dobije lepu braon boju.

Preko one cetiri kore naneti fil od luka i mesa.

Zatim idu cepkane kore koliko da pokriju površinu tepsije, pa preko njih kašičicom dodati smesu od vode, ulja i soli.

Pa preko toga opet cepkane kore, pa fil od mesa i luka, pa opet kore, pa mesavina ulja, soli i vode i sve tako dok ima materijala. Kada potrosimo sav materijal, sklopimo one prve cetiri kore kao na slici i opet zalijemo po malo mesavinom ulja, vode i soli.

Pecemo burek u unapred zagrejanj rerni, prvo 15 minuta na 250 C, zatim još 10 minuta na 200 C. Kada burek bude dobio lepu žuckastu boju, izvadimo ga iz rerne, polijemo ostatkom smese od vode, ulja, soli i vratimo još 5 minuta da se ispece. Isecemo na osmine i poslužimo. Prijatno.

Savet

Najtoplije preporuujem.