

Ukusni burecici



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **oko 500 g** mljevenog mesa
- **oko 2 glavice** crnog luka
- **2 čaše** jogurta
- **2 jaja**
- **so**
- **suvi biljni** zacin
- **1/2 čaše** ulja

Priprema

U prvu posudu umutiti jaja, dodati jogurt i ulje. U tiganju malo propržiti meso i luk, staviti suvi biljni zacin, so (zavisi kako ko voli). Uzimati po jednu koru, previti je na pola, premazivati je sa filom iz prve posude i stavljati proprženo meso.

Zatim savijati u obliku trougla. Isti postupak ponoviti sa svim korama. Burecice reati u pouljen pleh i peci na 200 C. Prijatno!

Savet