

## Zvrk burek



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Testo:

- **1,5 kg** brašna za pite i testa
- so
- voda
- ulje

### Fil 1:

- **500 g** mljevenog juneceg mesa
- **400 g** crnog luka, ili manje, po želji
- so
- biber

### Fil 2:

- **500 g** mladog kravljeg sira
- **1-2** jajeta

## Priprema

Zamesiti meko testo od brašna, soli i tople vode. Odvojiti ga na 7-8 lopti velicine manjeg tanjira. Nauljiti da ne hvata koricu, prekriti salvetom i pustiti da odmara. Za to vreme sitno naseckati crni luk i dobro ga upržiti. Dodati meso i pržiti dok ne promeni boju. Posoliti i pobiberiti. Za drugi fil pomesati jaja sa sirom i posoliti. Loptice od testa razvuci oklagijom na stolnjaku, a zatim istezati testo preko stola da bude što tanja kora.

Presaviti sire krajeve, poprskati celu koru uljem i bogato nafilovati. Lagano povlaciti stolnjak prema sebi i motati burek. Savijati ga u obliku potkovice. Zvrk-burek reati u nauljen pleh, premazati uljem i peci na 250 stepeni dok ne porumeni. Par minuta pred kraj poprskati zvrkove vodom i vratiti na kratko u pecnicu. Služiti uz ovcije ili bilo koje kiselo mleko.

## **Savet**