Burek



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **800 g**brašna
- **600 ml**vode
- **2 kašicice**soli
- **oko 200 g**masti

Fil sa mesom:

- **400-500 g**mlevenog mesa
- **200-300 g**crnog luka
- so
- biber
- ulje za prženje

Priprema

Sipati brašno i so u ciniju gde cete da mesite. Prvo sipati polovinu kolicine mlake vode i mesiti, pa postepeno dodavati ostatak. Možda vama bude mekse pa vam ne treba cele kolicina vode, znaci postepeno. Testo mesiti nekih desetak minuta da se dobro umesi, treba da bude meko testo ali da se odvaja od cinije.

Od testa napraviti 4 jufke. Tezina svake moje je bila 300 g, po pekarskom receptu svaka je po 200 g. Jufke ostaviti da odmore na namašcenom platou, i njih namastiti. Da odmore otprilike 30-40 minuta.

Dok testo odmara, napraviti fil ako pecete burek sa mesom. Luk iseckati, staviti da se przi na ulju, kad bude

staklast dodati mu meso, biber i so. Propržiti sve zajedno da meso dobije lepu boju. Gotov fil ostaviti da se prohladi.

E sad se vracamo jufkama!!!! Dobro, ali dobro namastiti (mascu) radnu površinu ili sto, celu povrsinu na kojoj razvlacite kore. Uzeti jednu jufku i staviti je po sredini radne površine.

Namastiti ruke i krenite!!!! Polako namascenim rukama u krug povlaciti testo od sredine prema krajevima, ali sredinu testa ne dirate, ostaje deblja, i polako tako sve u krug razvalicete, nezno kao da mazite testo.

Kad testo više ne možete da povlacite, onda polako ruke ispod kore i razvlacite opet od sredine prema krajevima sve u krug. Tako testo razvlacite u krug dok može. Kora ce sigurno i da pukne ali to nije bitno, posle se to naravno i ne vidi. Kad razvlacite testo polako malo odignete u vis da se pojavi balon i spustite. I tako se još više tanje kore.

Razvucenoj kori polako pokidajte debele ivice sve u krug i to testo bacite. Kida se da kore bureka ne budu debele.

Razvucenu koru spakujete na kvadrat, otprilike 15*15 cm, ispreklapa te je i polako prebacite sa strane.

Namastite opet radnu površinu. Uzmete drugu jufku, postupak ponovite do preklapanja kore. Znaci: namastite ruke, polako povlacite koru od sredine prema krajevima, sredinu ne dirate, tako nežno dok može, a onda ruke zavucite ispod kore i razvlacite polako u krug, pokidajte ivice u krug. Na spremnu koru naneti povinu fila sa mesom, razbacajte po kori. Prebacite onu prvu koru po sredini ove kore, opet upakujete na cetvrtasto. Odložite sa strane.

Postupak ponoviti i sa trecom jufkom sve isto kao i sa drugom.Znaci ceo postupak razvlacenja,nanesete ostatak fila sa mesom,prebacite one prve dve upakovane po sredini,opet upakujete i odlozite sa strane.

etvrtu jufku opet na namašcenu površinu i isto je razvucete. Stavite one tri upakovane i sve zajedno opet preklopite i burek je spreman za tepsiju.

Namastite tepsiju i prebacite burek tako da ono što je na radnoj površini bilo gore u tepsiji bude dole. Preko bureka poprskati malo masti. Staviti burek da se pece. Kad je peceno posle otprilike 30 minuta možete uzivati u njemu.

Evo još nekoliko slicica pecenog bureka, ako nekako mogu da vam docaram kakav je bio!!!! PRAVI KAO IZ PEKARE!!!

Savet

Burek posluziti sa jogurtom!!!! Uzivajte u ukusu i mirisu!!!! Korica je krckala i bila preukusna, tanka!!!

Naravno da možete praviti sa cim želite, ali bitno je to da prva i etvrta kora budu prazne, a druga i trea sa filom. Uživajte!!!!!! Recept sam dobila direktno iz pekare, brat mi radi u pekari pa sam imala sve potrebne insrtukcije, pravi je pekarski burek, verujte mi!!!!