

Burek-pita fildžani



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **800 g** brašna
- **1 puna kašica** soli
- **po potrebi** lake vode

Nadev:

- **400 g** mlevene junetine
- **4 glavice** crnog luka
- **2** jajeta
- **po ukusu** soli i bibera

Preliv:

- **2-2,5 dl** jogurta
- **2** cenabelog luka

Priprema

Od brašna soli i vode zamesiti mekše testo, pa ga podeliti na 21 kolacic. Premazati ih uljem i ostaviti pola sata na toplom. Za to vreme spremiti nadev tako što dobro upržimo sitno seckan luk, pa kad omekša, dodamo meso, posolimo, pobiberimo. Sklonimo na kratko fil sa vatre, dodamo jaja, promešamo i vratimo još minut-dva na šporet.

Deset kolacica razvucemo oklagijom, svaki, sem poslednjeg, premazemo uljem i razvucemo koru velicine tepsije. Poprskamo uljem. Raspodelimo nadev po njoj. Rasuci još tri kolacica, premazati uljem i razvuci još jednu koru, koja ce biti tanja, rukama je pazljivo razvuci na velicinu pleha, premazati uljem i staviti drugu polovinu nadeva. Od preostalih osam kolacica rasuci trecu koru i prekriti nadev. Pomastiti pitu i ostaviti da malo odstoji. ašom vaditi krugove.

Ugrejati pecnicu, a za to vreme, izgnjeciti cenove belog luka i pomešati sa jogurtom. Premazati celu pitu, i, kad se rerna ugreje, peci dok ne poprими lepu boju.

Savet

Ko ne voli beli luk, ne mora da ga stavlja u jogurt...