

Lažni burek



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mljevene junetine
- **3 glavice** crnog luka
- **4** jajeta
- **150 ml** jogurta
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **200 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **zaciniso**, biber, mješavina zacina
- **maloulja**
- **parceputera** ili margarina

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa dodati mljeveno meso. Dinstati 10-tak minuta; zaciniti po ukusu (so, biber, suvi biljni zacin)! Maknuti sa vatre, pa ostaviti da se prohladi.

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Bjelanca umutiti sa malo soli.

Posebno umutiti žumanca, pa dodati jogurt i pavlaku za kuvanje. Umutiti, pa dodati mljeveno meso. Zatim dodati i brašno, pomiješano sa praškom za pecivo. Sjediti smjesu. Po potrebi još zaciniti.

U smjesu dodati polovinu snijega od bjelanaca, pa pažljivo sjediniti. Dodati i preostali snijeg od bjelanaca. Izmješati. Smjesu sipati u pleh (premazan sa malo putera ili margarina, posut brašnom).

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, oko 30 minuta.

Pecenu pitu rezati na parcad! Poslužiti uz salatu i jogurt!

Savet