

## ***Burek sa zeljem***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **500** g zelja
- **300** g sira
- **4** jajeta
- **2 kašičice** soli
- **1** **caša** kisele pavlake

#### **Za kore:**

- **500** g brašna
- **250 ml** mlake vode
- **1 kašičica** soli (dodajemo u brašno)

### **Priprema**

Prvo zamesimo testo od brašna, soli i vode (ako treba vode dodati još, jer testo treba da bude ni meko ni tvrdo - da se testo ne lepi za ruke).

Dok testo odmara, ocistimo zelje iseckamo ga sitno, dodamo jaja, sir, pavlaku i so. Sve dobro sjedinimo. Vracamo se testu koje je odstojalo. Odvojimo testo na loptice velicine vece jabuke.

Svaku koru razvlacimo na stolnjaku koji smo pobrašnili.

Na razvucenoj kori stavljamo 3 kašike ulja, pa fil isto 3-4 kašike (zavisi koliko smo razvukli koru).

Rolnu koju smo dobili uvijemo u rolat podizuci stolnjak uvis.

Zatim svaki rolat uvijemo kao burek ili u krug.

Kada smo završili sa filovanjem, pore?ane burekcice premazemo sa pavlakom (2kašike) i jednim jajetom.

Pecemo 30 minuta na 200 C.

### **Savet**

Treba se malo pomuciti, a najve?i uspeh je kad vam uku?ani kazu da je super...