Burek sa šampinjonima (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **400 g**šampinjona
- **2-3 glavice**crnog luka
- **1 dl**ulja
- **1 dl**kisele vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po želji**so, biber, biljni zacin, aleva paprika

Priprema

Na ulju propržite luk i šampinjone i zacinite po ukusu, Vašim omiljenim zacinima. U caši pomešajte ulje, kiselu vodu i prašak za pecivo. U okrugli, nepodmazan pleh stavite jednu koru, tako da krajevi vire sa strane(van tepsije). Poprskajte mešavinom ulja i kisele vode. Pored te kore stavite i drugu koru (takoe i njeni krajevi treba da prelaze van tepsije). I tu drugu koru poprskati mešavinom ulja i vode. Preko ove dve stavite trecu koru (nju lepo rasporedite preko cele površine pleha). Poprskajte i nju mešavinom ulja i kisele vode, pa preko rasporedite malo fila od isprženih šampinjona. Postupak ponavljati dok ne utrošite sve kore (tj, po dve stavljati jednu pored druge sa krajevima van tepsije, a na svaku trecu koru ide fil od šampinjona.

Kada ste stavili i poslednju koru, krajeve koji vire zavrnuti prema unutrašnjosti tepsije-tako da se dobije krug.

Staviti šaku na dno tepsije, pa celu tepsiju prevrnuti i burek istresti na papir za pecenje premazan uljem, (uvrnuti krajevi sada treba da budu na dnu. Burek zajedno sa papirom vratiti u tepsiju.

Poprskati ga sa malo preostale mešavine od ulja i kisele vode. Staviti u rernu zagrejanu na 200 C, i peci 35-40 minuta. Kada se prohladi, seci na cetvrtine i služiti.

Savet