

## **Burek (6)**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za tijesto:**

- **600** gpšenice brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** ulja
- **oko 300 ml** tople vode

#### **Za fil:**

- **600 g** mljevenog mesa
- **1 veća** glavica crnog luka
- **začin** i biber

#### **I još:**

- ulje
- **1** parceputera

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto, podijeliti na dva dijela, pa ostaviti "da odmori" oko 30 minuta. Sitno narezati luk, dodati mljevenom mesu, pa zaciniti po ukusu (so, biber)! Rastanjiti tijesto oklagijom, premazati uljem, pa ostaviti 10-tak minuta. Zatim, tijesto povlaciti od centra prema krajevima i razvuci što tanje. Na dva suprotna kraja staviti nadjev od mesa, pa zarolati prema sredini. Oblikovati burek, pa staviti u pleh, premazan uljem.

Postupak ponoviti i sa preostalim tijestom. Burek premazati otopljenim puterom, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C. Gotov burek premazati sa malo tople, slane vode, pa vratiti u iskljucenu pecnicu još 4-5 minuta.

Gotov burek poslužiti uz jogurt ili salatu...

## **Savet**