

## **Burekcici (4)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gdebelih kora za pitu
- **300** gsitanog sira
- **4**jajeta
- **1** kašicicasoli
- **50** mlkisele vode
- **1/2** kesicepršak za pecivo
- **400** gšampinjona
- **50** mlulja

### **Priprema**

Izmutiti sir, 3 jajeta, dodati so, kiselu vodu i prašak za pecivo. Uzimati jednu po jednu koru, svaku premazivati sa malo fila. Uviti koru u rolat pa zatim uviti da izgleda kao puž. Poreati svaku posebno u uljem podmazanu tepsiju.

Šampinjone iseckati, zaciniti pa ih izdinstati u tiganju sa malo ulja. Oko pet minuta, tek toliko da omekšaju. Na isti nacin praviti burekcice sa šampinjonima isto kao i sa sirom. Na jedan list kore staviti po malo fila, uviti ga u rolat pa zatim u krug da izgleda kao puž.

Izmutiti jedno jaje pa premazati burekcice. Staviti ih u zagrejanu rernu da se peku.

## **Savet**