Pizza Burek

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **200-300 g**šunke
- **200 g**kackavalja
- **oko 100 ml**kecapa
- **1 kašicica**origane
- **100 g**mariniranih šamponjona
- **50 ml**ulja
- **100 ml**vode

Priprema

Šunku i kackavalj izrendati i pomešati sa kecapom, šampinjonima i origanom. Nauljiti tepsiju, slagati 4 kore, tako da polovina ostane sa strane, premazati svaku koru sa pomešanom vodom i uljem. Rasporediti fil. Pa opet 4 kore, kada se materijal potroši, kore koje su sa strane savijati u tepsiju, i premazivati vodom i uljem. Pripremljen burek peci u rerni na 220 C, oko 25 minuta, dok ne porumeni.

Savet

Možete dodati i kiselu pavlaku u fil.