

Pica burek sa heljdinim korama



težina: **lako**

za: **8** osoba

време pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** heljdinih integralnih kora
- ulje

Za prelivanje kora:

- **3** jajeta
- **250 g** kiselog mleka
- **100 ml** ulja
- **3 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

I još:

- **300 g** suhomesnatog (po ukusu)
- **200 g** krupno izrendanog kackavalja
- kecap
- origano

Priprema

Za pravljenje, ovog, divnog, bureka potrebna je smesa sa jajima, kackavalj, suhomesnato, kecap, origano i, naravno, heljdine kore.

Uzeti tepsiju, vel 28 cm, pa je dobro premazati uljem. Staviti dve kore, tako da ivice kora budu izvan tepsije. Praznine na dnu popuniti jednom korom. Kore premazati uljem.

Za prelivanje kora umutiti jaja žicom za mucenje, pa dodati kiselo mleko i ulje. Sjediniti. Na kraju dodati brašno sa pecivom i umutiti, da nema grudvica. Preko složenih kora u tepsiji staviti jednu koru, pa je preliti (3-4 kašike) prelivom sa jajima, staviti drugu koru - preliti je, ...

...zatim staviti trecu koru, preliti prelivom, pa staviti deo suhomesnatog (tanko isecenog).

Preko rasporediti deo izrendanog kackavalja, pa...

...poprskati sa kecapom i posuti origanom.

Nastaviti sa reanjem kora , preliva i drugih sastojaka, dok ima namirnica. Na kraju staviti jednu koru, poprskati je malo sa prelivom, pa ...

...vratiti unutra kore koje su bile izvan tepsije. Svako preklapanje kora, prilikom vraćanja kora unutra, obilno premazivati uljem.

Staviti da se pece, u prethodno zagrajanjoj rerni, na 190 stepeni. Kada burek pocne da dobija rumenu boju, smanjiti temperaturu na 160 stepeni i ispeci do kraja. Peceni burek izvaditi iz rerne, pokriti krpom i ostaviti 10-tak minuta.

Zatim burek prevrnuti, tako da donja ivica sada bude gore.

Iseci burek i poslužiti.

Savet