

Pica burek (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za gibanicu**
- **1 pakovanješampinjona**
- **200 gšunke**
- **200 gkackavalja**
- **200 mlkecapa**
- **1 kašikaorigane**
- **1 dlulja**
- **1 dlkisele vode**
- **po ukususoli**
- suvi biljni zacin

Priprema

Šampinjone oprati i iseci na listice. Zatim ih prodinstati na malo ulja, posoliti i zaciniti po ukusu. Staviti sa strane da se prohlade. Šunku sitno naseckati, a kackavalj krupno narendati. Pomešati kecap sa origanom. Okruglu tepsiju podmazati, pa staviti jednu koru i poprskati je mešavinom ulja i kisele vode. Preko staviti drugu koru i po njoj rasporediti malo šampinjona.

Zatim preklopiti sledecom korom, premazati je mešavinom kecpa i origana, pa po njoj posuti seckanu šunku i rendani kackavalj. Ovaj postupak reanja ponavljati dok se ne potroši sav materijal.

Krajeve kora koji vire prebaciti jedan preko drugog, tako da se dobije lepo formiran krug. Staviti ruku na dno tepsije, pa burek preokrenuti, tako da uvrnuti krajevi sada budu na dnu. Vratiti burek u tepsiju, površinu premazati preostalom mešavinom ulja i kisele vode. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 35-40 minuta.

Iseci na cetvrtinge i poslužiti.

Savet