

Burek pica (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**šunke
- **300 g**trapista
- **1 mala šoljica od kafekecapa**
- **200 g**šampinjona
- **po ukusu**origano

Još:

- **maloulja**
- **malo vode**

Priprema

Izrendati salamu, sir, dodati šampinjone (malo propržene), zatim dodati kecap i origano. Sve pomešati.

Pomešati ulje i vodu i ostaviti sa strane.

Okruglu tepsiju namazati uljem, zatim na dno staviti 4 kore i jednu zguzvanu preko (svaku koru malo namazati mešavinom ulja ii vode).

Zatim preko staviti fil.

Tako ponoviti još jednom sa preostalim korama. Na kraju sve kore polako prebaciti unutra i mazati mešavinom ulja i vode. Zadnji deo namazati samo sa malo ulja.

Burek peci 20 minuta na 220 stepeni.

Savet