Burek iz elektricne tave



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **3 šolje (od 2 dl)**brašna
- **1 kašicica**soli
- **oko 300 ml**vode
- ulje

Nadjev:

- **oko 500 g**mljevenog mesa
- **2 glavice**luka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

Od brašna, soli i vode zamijesiti tijesto. Posuti brašnom i ostaviti da "odmori" 20-tak minuta. Na zagrijanom ulju propržiti sitno sjeckan luk i mljeveno meso. Zaciniti solju i biberom. Pržiti nekih 5 minuta. Ohladiti! Razvaljati tijesto i premazati uljem, pa ostaviti 5-6 minuta. Povlaceci od centra prema krajevima, razvuci tijesto što tanje. Duž ivice razvucene jufke staviti nadjev, pa zarolati. Zarolano tijesto ne smije biti "debelo". Postupak ponavljati dok se sastojci utroše. Oblikovati burecice. Elektricnu tavu ili pizza pekac premazati sa malo ulja, pa zagrijati. Na zagrijanu tavu staviti burecice.

Peci 10-15 minuta sa jedne strane (temperatura oko 3; ne prejaka), pa okrenuti na drugu stranu. Peci još 10-tak minuta.

Poslužiti toplo, uz jogurt ili salatu...

Savet