

Preiveni burek s mesom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **caš** gustog jogurta
- 100 mlulja
- 200 ml gazirane vode
- 1 kesica praška za pecivo
- 300-400 g mlevenog mesa
- 100 mlulja
- **po ukusu**
- biber
- suvi biljni zacin
- 500 g gotovih kora za pitu

Priprema

Fil od mesa: Crni luka usitniti pa ga propržiti na ulju, (luk treba biti staklaste boje). Dodati mleveno meso pa dinstati oko 10 minuta. Kada se upržilo meso zajedno sa lukom dodati po ukusu so, biber i biljni zacin.

Napraviti preliv: U posudu umutiti jaja, dodati jogurt, ulje i prašak za pecivo, gaziranu vodu, promešati i sjediniti masu.

Kore podeliti na dva jednaka dela, (otprilike oko 8 kora, tih 8 kora podeliti na pola na 4 kore). U tepsiju poreati prve 4 kore, da im krajevi prelaze sa strane (kao što je na prvoj slici prikaz). Pripremljenim prelivom od jogurta sa jajima, kašikom preliti zgužvane kore.

Polovinu fila od mesa sa lukom posipati preko kora prelivene sa jogurtom i jajima. Drugu polovinu od 8 kora podeliti na 4 kore kao prvu polovinu i ponoviti postupak. Zgužvati 4 kore, prelići prelivom od jogurta sa jajima (ostaviti preliv da biste imali do kraja). Sipati preko prelivekih kora ostatak fila od mesa. Ostale 4 kore, takoe ih zgužvati i ostatom prelića od jogurta sa jajima prelići preko kora.

Kada je završeno reanje kora treba vratiti nazad onih 4 kora koje prelaze preko. Preklapati jednu preko druge kore i formirati krug, tj. burek. Ako je ostalo malo prelića prelići burek odozgo.

Zagrejati rernu na 200 C i peci burek oko 35 minuta. Preliveni burek s mesom služiti dok je vruć, uz jogurt ili uz kiselo mleko.

Savet

Preliveni burek s mesom nema razlike od onog pravog pekarskog, domai je i znate kako ste ga pripremili. Lako i brzo se priprema. Prijatno!