

Preliveni burek s mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **1 cašagustog jogurta**
- **100 mlulja**
- **200 mlgazirane vode**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **300-400 gmlevenog mesa**
- **100 mlulja**
- **po ukususo**
- biber
- suvi biljni zacin
- **500 ggotovih 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 jednakaka 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, preliti prelivom od jogurta sa jajima (ostaviti preliv da biste imali do kraja). Sipati preko prelivenih kora ostatak fila od mesa. Ostale 4 kore, takoe ih zgužvati i ostatkom preliva od jogurta sa jajima preliti 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 preliva preliti burek odozgo.

Zagrejati rernu na 200 C i peci burek oko 35 minuta. Preliveni burek s mesom služiti dok je vruc, 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!