

# **Šareni burek**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Tijesto:**

- **600** gbrašna
- **oko 300** mlvode
- **1 kašicicasoli**
- ulje

### **Nadjev:**

- **400** gocišcenog krompira
- **oko 400** gmljevene junetine
- **1 glavicacrnog luka**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

### **I još:**

- **150** mlvode
- **malosoli**
- **parceputera**

## **Priprema**

Od brašna, soli i vode zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno 15-tak minuta. U meuvremenu, pripremiti nadjev. Krompir oguliti, oprati i posušiti, pa narezati na kockice. Luk, takoe, oguliti, oprati i narezati na sitne kockice.

Sjediniti mljeveno meso, luk i krompir, pa zaciniti solju i biberom. Dodati malo ulja. Tijesto razvaljati, premazati uljem, pa ostaviti još 5-6 minuta. Zatim, razvuci što tanje, povlaceći od centra prema krajevima. Na jedan kraj razvucenog tijesta staviti 1/4 fila od krompira i mesa, pa zarolati. Postupak ponoviti još 3 puta. Pitu staviti u pleh, premazan uljem. Premazati pitu uljem, pa staviti u zagrijanu pecnicu. Peci na 200 C, nekih 40-tak minuta. 150 ml vode i malo soli prokuhati. Pecenu pitu preliti vodom, premazati otopljenim puterom, pa vratiti u pecnicu još par minuta. Poslužiti toplo, najbolje uz jogurt i salatu!

## **Savet**