

Pica-burek (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kore za pitu
- **500 g** šampinjona
- **200 g** šunke
- **200 g** kackavalja
- **100 g** pavlake
- **mal** okecapa
- **mal** oorigana
- **1/2** **čaše** kisele vode
- **1/2** **čaše** ulja

Priprema

U manjoj okrugloj tepsiji reati kore.

U podmazani pleh poredjati 3 kore. Izmeu svake kore poprskati mešavinu ulja i kisele vode.

Na trecu koru mažemo pavlaku, zatim kecap i malo origana. Na sve to stavljamo šunku, šampinjone i kackavalj. Reamo dalje kore i fil sve dok ne potrošimo sav materijal. Na poslednju koru namažemo ulje i pecemo dok burek ne dobije lepu zlatnu boju.

Savet

U burek možete stavljati i kulen, salamu... šta god volite. Prijatno!