

Burenca i žirevi sa nadevom od mlevenog mesa



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna za kisela testa
- **100 g** speltinog brašna
- **1 ravna kašica** sitne morske soli
- **1/2** praška za pecivo
- **80 ml** jogurta
- **oko 120 ml** vode
- **110 g** putera
- Za nadev:
- **400 g** mlevenog mesa
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1 veka** paradajz
- **1 ravna kašica** soli
- **1 kašica** origana
- **1 kašika** svežeg peršunovog lista
- **1/2 kašice** belog luka u prahu
- **po potrebi** ulja
- Za premazivanje:
- **1** jaje

Priprema

Prosejati belo brašno, dodati speltino brašno, prašak za pecivo i so, pa sve promešati. Dodati komadice putera iz frižidera, kao i jogurt, pa mesiti rukom uz postepeno dodavanje hladne vode. Umešeno testo staviti u foliju, pa u frižider na 30 minuta. U zagrejano ulje staviti crni luk, propržiti ga, dodati mleveno meso i začine i nastaviti prženje dok meso ne promeni boju. Zatim meso izgnjeciti viljiškom da ne ostanu krupni komadi. Paradajz

oljuštiti, sitno iseci, posoliti i dodati ga u meso, pa i njega propržiti. Gotov nadev ostaviti da se prohladi. Testo izvaditi iz frižidera, skinuti foliju, pa ga rasklagijati. Testo nije lepljivo pa nema potrebe radnu površinu posipati brašnom. Ako baš treba, jer sve zavisi od vrste brašna koja se koristi, površinu posuti minimalnom količinom brašna. Testo rastanjiti na 3 mm debljine. Seci na trake po želji, ja sam sekla trake velicine 22 sa 10 cm. Ostaviti malo testa za trake koja se stavljaju na burenca i žireve. Ivice testa premazati umucenim jajetom, staviti fil celom dužinom testa, pa testo prvo saviti malo sa obe strane, a zatim ga urolati.

Za burenca iseci po 3, 4 tanje trake i staviti ih preko.

Kada se urola testo za žireve, uzeti širu traku, 7 sa 4 cm, nasloniti je na rende, pa staviti na jedan kraj testa, da se dobije izgled žira.

Burenca i žireve premazati umucenim jajetom, a preko uljem koje je ostalo od nadeva. Pleh od rerne obložiti papirom za pečenje, poreati punjeno pecivo i staviti ga u prethodno zagrejanu rernu na 220 stepeni C da se pece 10-ak minuta, a potom smanjiti temperaturu na 190 stepeni C i peci još oko 20-30 minuta.

Savet