Burek od sjeckanog pileceg filea

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **650 g**pšenicnog brašna
- **50 g**heljdinog brašna
- **1 kašicica**soli
- **oko 550 ml**vode

Fil:

- **oko 700 g**pileceg filea
- **2 vece glavice**crnog luka
- **po ukusu**soli
- **1/2 kašicice**bibera
- **5 kašika**ulja

I još:

- **100 ml**vode
- **1 kašika**putera
- **malo**soli

Priprema

Sjediniti brašno i so, pa sipati vodu. Zamijesiti tijesto; podijeliti na dva jednaka dijela, posuti brašnom i ostaviti prekriveno oko 15 minuta. Pileci file sitno narezati. Dodati i sitno rezan luk. Posoliti i pobiberiti, po ukusu.

Tijesto malo razvaljati, premazati uljem, pa ostaviti da "odmori" 10-15 minuta. Pecnicu zagrijati na 230 C. Jufku razvuci što tanje, povlaceci od centra prema krajevima. Na oba kraja staviti nadjev od mesa i luka, pa zarolati. Oblikovati jedan veci "zvrk" ili više malih; kako vam volja. Staviti u pleh, premazan uljem. Na isti nacin pripremiti i drugi dio tijesta. Cijelu pitu premazati uljem.

Staviti u pecnicu na 230 C, pa nakon 10 minuta temperaturu smanjiti na 200 C. Peci još nekih 30 minuta.

Prokuhati vodu. Dodati puter i so. Pecenu pitu preliti prelivom, vratiti u iskljucenu pecnicu još par minuta, pa izvaditi i rezati.

Savet

Poslužiti toplo, uz salatu i jogurt!