

Zvrk burek sa mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **250 ml** tople vode
- **1 kašičica** soli
- **100 g** otopljene masti
- **1 glavica** crnog luka
- **400-500 g** mlevenog mesa
- **1 kašika** aleve paprike

Priprema

Umesiti testo od brašna, soli i tople vode, podeliti ga na tri jednaka dela i rastanjiti u lepinje. Dobijene lepinje premazati po površini sa malo otopljene masti (tek toliko da upiju). Pokriti ih krpom i ostaviti da odstoje oko dva sata.

Crni luk sitno iseckati i propržiti na malo zagrejanom ulju (ili masti) dok ne postane staklast. Dodati mu zatim mleveno meso, sve naliti sa malo vode i zajedno pržiti još desetak minuta. Pred kraj prženja dodati kašičicu aleve paprike.

Sto prekriti čistim stolnjakom i po njemu posuti brašno. Uzeti jednu lepinju i najpre joj rastanjiti sredinu, držeci je u rukama i pažljivo razvlaceći. Zatim je položiti na stolnjak i pažljivo i polako razvlaciti krajeve, dok se ne dobije tanka kora. Iseci sa strane deblje krajeve kore, premazati je rastopljenom mašću, a onda rasporediti fil sa oba kraja kore.

Koru urolati sa obe strane, a zatim preseći uzduž po sredini, tako da se dobiju dva rolata.

Svaki rolat uviti ukrug i reati u podmazan i pobrašnjen pleh. Postupak ponoviti i sa preostale dve lepinje.

Kada su svi zvrkovi poreani, svaki od njih premazati sa malo otopljene masti. Peci ih u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 35 minuta.

Savet