

Domaci burek



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za burek
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **4** jajeta
- **1** **caš** jogurta
- **1** **caš** ulja
- **1** **caš** griza
- so
- biber

Priprema

Propržiti meso mleveno sa lukom crnim, posoliti i pobiberiti. Fil: 4 jajeta umutiti, dodati jogurt, ulje, griza, prašak za pecivo, malo soli. To sjediniti. Mazati prvu i drugu koru, na trecu meso. Savijati kao gibanicu. I reati u pleh. Ako vam ostane fila premažite pitu pre pecenja.

Pitu peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Prijatno!

Savet

Možete i sir umesto mesa.