

Burek (7)



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za gibanicu
- **4** jajeta
- **100 ml** ulja
- **200 ml** gustog jogurta
- **200 ml** piva
- **500 g** mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1/2** kesice praška za pecivo
- suvi biljni zacin
- biber
- so

Priprema

Nadev od mesa: Glavicu luka izdinstati, da bude staklast, dodati meso i zacine. Dinstati 15tak minuta. Preliv za kore: Umutiti jaja, dodati pivo, ulje, gusti jogurt i prašak za pecivo. Kore podeliti na 3 dela. Prvi deo kora zguzvati i staviti u pleh. Poprskati nadevom od jaja i preko staviti 1/2 smese od mesa. Drugi deo kora zguzvati, staviti preko mesa, preliti nadevom od jaja, staviti preko meso i odozgo staviti kore. Iseci burek na kocke i preliti ostatkom smese od jaja. Poslednju koru staviti preko bureka. Peci na zagrejanjoj rerni, na 180 stepeni, 45 minuta.

Savet

Brzinski i so?an burek, odli?an za iznenadne goste.