

Burek vegetarijanski



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjeheljdinuh kora**
- **100 gsojinih ljuspica**
- **1šargarepa**
- **1 tikvica**
- **50 gpirinca**
- **maloorigana**
- **malobosiljka**
- **maloaleve paprike**
- **po željikecapa**
- **po želji maslinovog ulja**
- **4 kašike argeta humus od paprike**
- **1 kašika** senfa
- **1 glavicacrnog luka**

Priprema

Na tiganju na malinovom ulju izdinstati crni luk i šargarepu. Za to vreme skuvati sojine ljuspice (prelijte ih sa vreloem vodom i neka stoje 10 minuta). Nakon toga ih prespite bez vode u tiganj gde su luk i šargarepa, dodati pirinac.

Tikvicu izrendati, ocediti i stavite u smesu sa ljuspicama. Smesu zacinite i promešajte.

Uzeti heldine kore, stavite na pleh dve kore premazati ih kecapom. Staviti preko koru, na koju cete staviti 3 kašike smese.

Preko ide kora koju ste premazali humusom od paprike, senfom. Zatim preko stavite koru na nju smesu. Opet preko kora pa kecap, pa kora pa smesa. I na kraju prekrite poslednjim koru, malo je poprskati maslinovim uljem.

Stavite u prethodno zagrejanu rernu i peci 30 minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti uz sok od pomorandže. Odlian burek, sojine ljuspice su umesto mesa. Može se dodati i biljni kakavalj. Prijatno.