

Pica burek sa tunjevinom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za kore:

- **500 g** brašna
- **1 ravna kašica** soli
- **250 ml** vode
- **2-3 kašike** ulja

Za nadev:

- **2 konzerve** tunjevine
- **150 g** biljnog kackavalja
- **150-200 ml** kecapa
- **50 ml** kisele vode
- **50 ml** ulja
- **1 kašica** praška za pecivo
- **po želji** origana

Priprema

Brašno dobro umesiti sa vodom i kašicom soli. Zatim podeliti na pet jednakih loptica. Svaku lopticu po površini nauljiti i ostaviti da ostoje oko sat vremena.

Nakon tog perioda, svaku lopticu rukama razvuci u tanku koru. Zadebljanja na krajevima odseci.

Biljni kackavalj sitno izrendati. U vecoj caši pomešati kiselu vodu i ulje, dodati kašicu praška za pecivo i sve

lepo izmešati. Prvu razvucenu koru preliti sa malo pripremljene mešavine od ulja, kisele vode i praška za pecivo. Preko rasporediti malo tunjevine, kecapa i rendanog kackavalja. Po želji posuti origanom.

Krajeve preklopiti prema sredini, tako da kad se zatvore bude formiran kvadrat. Ovako dobijenu koru odložiti sa strane. Na isti nacin razviti i drugu koru, premazati je pripremljenim prelivom i posuti nadevom.

Zatim na sredinu razvucene i nafilovane kore staviti onu prvu koru koju smo odvojili sa strane. Sve zajedno preklopiti i ponovo odložiti sa strane. Razvuci i nafilovati i trecu koru, pa na njenu sredinu staviti onaj deo koji smo odložili sa strane i sve zajedno uviti. Tako uraditi i sa cetvrtom i petom korom.

Pripremiti okruglu tepsiju, pa pica burek staviti unutra, ali tako da zavrnuti krajevi budu na dnu tepsije.

Premazati burek preostalom mešavinom ulja i kisele vode. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 35 minuta. Seci na cetvrtine ili osmine, pa služiti.

Savet