

## *Domaca pita burek*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **750 g** brašna
- **350 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **2-3 kašike** ulja
- **3** jajeta
- **300 g** sira
- **400 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **po ukusu** soli

### **Priprema**

Od brašna, tople vode i soli zamesiti testo. Mesiti ga dok ne postane glatko (oko dvadesetak minuta), pa ga podeliti na pet jufki. Svaku od njih blago razvuci oklagijom, pa ih premazati sa svih strana uljem, pokriti providnom folijom i ostaviti da odstoje oko sat vremena.

U međuvremenu, pripremiti filove. Jaja penasto umutiti, pa im dodati sir i sve dobro promešati. Luk sitno iseckati i propržiti na malo ulja. Kad postane staklast, dodati mu mleveno meso i nastaviti sa dinstanjem. Povremeno dolivati pomalo vode (po potrebi). Posoliti i zaciniti po ukusu. Skloniti sa vatre da se prohladi.

Radnu površinu prekriti pamucnim stolnjakom, pa rukama pažljivo razvlaciti koru u krug sve dok se ne dobije tanka providna kora. Deblje krajeve kore iseci oštrom nožem. Tako razvucenu koru poprskati sa malo ulja, rasporediti pomalo fila od sira, pa je urolati uz pomoc stolnjaka - motati jedan kraj do polovine kore.

Zatim uzeti drugi kraj, pa uviti preostalu polovinu. Tako dobijenu rolnicu podeliti na pola (po sredini). Isti postupak ponoviti i prilikom nadevanja pite sa mesom. Postupak razvlacenja, filovanja i rolanja ponoviti sa svim preostalim korama.

Pleh od šporeta obložiti pek- papirom, pa u njega pore?ati pripremljene pitice. Ovlaš ih premazati sa vrlo malo ulja. Peci ih u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 40 minuta.

## **Savet**