

Burek sa mariniranim šampinjonima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu i gibanicu
- **6** jaja
- **200 g** mariniranih šampinjona (suve mase)
- **120 g** ovčijeg sira
- **100 g** jogurt
- **170 g** kiselog mleka
- **4 kašike** pšeničnog griza
- **1 kesica** paraška za pecivo
- **1 kašika** masti (dobra)

Za premazivanje:

- **1 kašika** masti

Za prelivanje:

- **1 kašika** masti
- **100 ml** vrele vode
- **3 kašike** fila za burek

Priprema

U ciniji umutimo jaja, mast, jogurt, prašak za pecivo, griz.... Dodamo izmrvljen ovčiji sir i marinirane

šampinjone. Takoe kiselo mleko dodamo i izmesamo fil. Nisam solila jer nam je ova tura ovcijeg sira stigla malko slanija nego inace, odnosno nego što je potrebno.

Sa dobrom kašikom masti namažemo dno okruglog pleha i njegove ivice.

Kore slažemo u pleh tako što polovina bude u plehu, a polovina da viri van pleha. Pognite sa smernicama sever-istok-jug-zapad

Zatim dve kore podelimo po dužini na cetri dela. I idemo sad smernicom severo-istok, jugo-istok,.....

Na dno stavimo jednu koru koju prethodno podelimo na dva dela (ja ih cepam, budu krive, i treba tako :)) ta dva dela treba da su više puzena da padnu na dno i naprave talasaste reljefe.... Pognemo sa filovanjem... Otprilike 5 do 7 kašika fila sam stavljala preko jedne kore... Svaku iscepamo na pola i tako stavimo na fil, pa opet fil, pa kora.... Jednu koru je potrebno odvojiti sa strane.

Koru koju smo ostavili sa strane ne delimo na dva dela... naboramo je preko zadnjeg fila... prospemo preko nje par kašika fila i preklopimo sa korama koje su van tepsije.

Sad je potrebno okrenuti burek naopacke u tepsiji. Par poteza i par sekundi brzine. (Tu fotografiju nemam, nažalost).

Rerna treba da je zagrejana na 200C i pecemo burek 20-25 minuta. Izvadimo iz rerne i zasecemo ga na 4 dela. Prelijemo sa pripremljenom smesom od par kašika fila i kašikom masti koje smo razmutili sa vrucom vodom. Vratimo u rernu, isključimo je i 10-15 minuta ostavimo tako burek. Kad izvadimo burek isecemo cetri tougla na pola svaki, tako da dobijemo 8 parcadi. Služimo toplo uz jogurt.

Savet

Možda deluje da je priprema komplikovana, ali nije. Želela sam samo da što više opišem svaki potez za nekoga ko bi prvi put slagao ovako burek. Brzo spremljeno i peeno, zgodno za doruak ili veeru. Prijatno.