

Katmer börek



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **1 šoljamlijeka**
- **1 šoljavode**
- **1/2 šoljeulja**
- **1jaje**
- **1 kašicicainstant kvasca**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicicešecera**
- **6 šoljabrašna**

Nadjev:

- **500 gmljevene junetine**
- **1 glavicacrno luka**
- **2mlada luka**
- **po ukusu suvi biljni zacin**
- **po ukusu soli**
- **po ukusu biberna**

Za premaz:

- **100 mlulja**
- **100 gputera**

Priprema

Sjediniti vodu, mljeko, ulje, jaje, so, šecer i kvasac. Dodati brašno, pa zamijesiti tjesto. Tijesto podijeliti na 6 loptica. Prekriti prozirnom folijom i ostaviti "da odmara" oko 1 h.

Otopiti puter; sjediniti sa uljem. Svaku lopticu tijesta razvaljati tanko, premazati puterom i uljem, pa preklopiti.

Preklopljeno tjesto premazati, pa preklopiti (kao na fotografiji)!

Postupak ponoviti i sa ostalim tjestom. Ostaviti prekriveno folijom oko 30 minuta.

Sjediniti mljeveno meso, sitno rezan luk i mladi luk. Zaciniti, po ukusu (so, biber, suvi biljni zacin)! Napomena: umjesto mljevenog mesa možete koristiti kuhan, riban krompir ili samo slani sir. Ja sam, eksperimentalno, jednu rolnicu radila sa sirom i fantastičnog je okusa.

Tijesto tanko razvaljati na pravougaoni oblik, premazati puterom i uljem, pa na jedan kraj nanijeti nadjev. Zarolati, tj. preklopiti tjesto, pa redati u veliki pleh.

Postupak ponoviti i sa ostalim tjestom. Svaku "roladu" zarezati na tri jednakaka dijela. Svako parce bureka zarezati oštrim nožem par puta.

Premazati puterom i uljem. Pecnicu zagrijati na 180 C.

Peci, da fino porumeni!

Pecen burek kratko prekriti cistom krpom, da "odmori", pa poslužiti.

Savet

Najbolje poslužiti uz sezonsku salatu i ašu jogurta! 1 šolja = 200 ml