

Katmer börek



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **1** šoljamlijeka
- **1** šoljavode
- **1/2** šoljeulja
- **1**jaje
- **1 kašicica** instant kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kašicice** šećera
- **6** šolja brašna

Nadjev:

- **500 g** mljevene junetine
- **1 glavica** crnog luka
- **2** mlada luka
- **po ukusu** suvi biljni zacín
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Za premaz:

- **100 ml** ulja
- **100 g** putera

Priprema

Sjediniti vodu, mlijeko, ulje, jaje, so, šećer i kvasac. Dodati brašno, pa zamijesiti tijesto. 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 tijesto premazati, pa preklopiti (kao na fotografiji)!

Postupak ponoviti i sa ostalim tijestom. 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 tijesto, pa redati u veliki pleh.

Postupak ponoviti i sa ostalim tijestom. Svaku "roladu" zarezati na tri jednaka dijela. Svako parce bureka zarezati oštrom nožem par puta.

Premazati puterom i uljem. Pecnicu zagrijati na 180 C.

Peci, da fino porumeni!

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

Savet

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