

Domaci burek (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora
- **500 g** mlevenog mesa
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **300-400 g** crnog luka
- **2-3 kašike** ulja za podmazivanje pleha i prženje

Priprema

Pre same pripreme bureka prvo izaberite odgovarajući pleh. Ja nisam imala okruglu tepsiju pa sam uzela pleh u kojem pecem kore za tortu i okolo sam ga obložila aluminiskom folijom, da masnoca ne curi po rerni. Znači pleh premažite uljem pa onda uzmite kore (koje su predhodno stajale na sobnoj temperaturi oko 30 minuta) i odložite 5 kora sa strane. U jednoj šerpi zagijete ulje i dodajte sitno seckani crni luk, a kad se malo uprži dodajte i mesto, so i biber. Neka se meso lepo uprži, da bude rastresito ali vodite racuna da ga ne uprzite skroz jer ce da se skameni u bureku. Ostavite sa strane da se malo prohladi. U jednoj ciniji pomešajte 100 ml ulja i oko 500 ml vode. Na dno pleha prvo rasirite tri kore, ali tako da prelaze preko ivica tepsije i svaku poprskajte sa malo mešavine vode i ulja. Nacin pripreme je sledeci: Na kore kojima ste pokrili dno tepsije dodajte 2-3 kašike mesa, pa onda jednu koru preko mesa, ali njene ivice utaknite u burek, znaci da ne prelaze zidove tepsije, poprskajte sa vodom i uljem i po ivicama raspitate malo mesa tako da dobijete jedan prsten od mesa okolo, a sredina da bude prazna. Zatim prekrijte sa još jednom korom, utaknite krajeve i poprskajte. Ove postupke ponavljajte dok ne utrosite sav materijal i sve kore. Kad ste stavili zadnju koru, obložite je sa preostale 2 kore i poprskajte je vodom i uljem presavijte i kore koje prelaze preko zidova tepsije unutra preko zadnje kore i poprskajte sa još malo vode i ulja. Burek se pece oko 30-35 minuta na 200, a može se i smanjiti u toku pecenja na 175 stepeni, sve u zavisnosti od rerne. Kad je gotov okrenite tepsiju naopako i istresite burek na dasku za secenje i isecite na 4 dela.

Savet

Za prskanje kora možete koristiti kiselu vodu i ulje, a neko stavlja i na vrh noža praška za pecivo. Ja ne stavljam jer se plašim gorkog ukusa. Što se tie koliine crnog luka, po nekim pravilima bi trebalo jedna vea glavica na svakih 100 g mlevenog mesa, ali ukoliko ne volite puno luk vi stavite najmanje 300 g na 500 g mesa. Izbor mesa je proizvoljan, možda je ak i mešano mleveno meso i najbolje.