

Pizza burek (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **200 g** šunkarice
- **200 g** kackavalja
- **200 g** kecapa
- **po ukusu** origano
- **po potrebi** ulje za premazivanje kora

Priprema

Tepsiju premažemo sa malo ulja i stavimo 2 lista kore da da pola bude van tepsije tecu koru smestimo po sredini izredjamo šunkearicu secene na listice da pokrije dno narendamo kackavalj i prošaramo kecapom pospemo po ukusu malo origana, savijemo stranice kora da preklopi nadev.

Pojedinacno premažemo dve kore sa malo ulja savijemo po smestimo prvo jednu, a zatim preko i drugu praznu koru.

Filujemo sa nadevom svaku tecu koru.

Ponavljamo postupak dok utrošimo materijal 2 kore ostavimo sa strane, kada nestane nadeva onu koru koja je preko tepsije lepo pokrijemo burek i preko stavimo preostala dva lista i ušušamo blago premažemo sa uljem.

Pecemo na 180C oko 20 minuta.

Kada dobije lepu rumenu boju, povadimo iz rerne i nasecemo.

Savet

Ko voli može dodati u namernice i šampinjone.