

Sarajevski burek



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **450 g** brašna
- **275 ml** vode
- **2 kašičice** soli
- **3 kašike** ulja

Nadev:

- **450 g** juneceg mlevenog mesa
- **1 velika glavica** crnog luka
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **5 kašika** ulja

Priprema

Zamesiti testo: u brašno dati soli, potom ulje i postepeno dodavati vodu mešanjem. Testo ne treba da se lepi, potrebno je da se odvoji od posude i bude ni previše mekano ni previše tvrdo. Jufku testa premazati uljem i prekriti prozirnom folijom da odstoji 30 minuta.

Tasto preneti na što prekriven stolnjakom, razvuci ga blago pratima i po površini posuti sa malo brašna. Potom ga oklagijom blago razvuci po površini i po dužini.

Oklagija više nije potrebna, premazati testo uljem pa rukama pažljivo razvlaciti testo provlacenjem podlaktice ka sredini ka krajevima potom ivice lagano vuci ka sebi. Nije strasno ako bukne, samo treba imati strpljenja i pažljivim pokretima ga rastanjiti i razvuci u što veci obim. Ivice testa odatrani poželjno je da testo bude što tanje.

Neko stavlja sirovo meso, ja licno više volim da se nadev proprži. Sitno se isecka crni luk i udinsta sa mesom solju, biberom i zacinama. Na razvuceno testo poreati nadev po rubovima.

Kada se utroši nadev preklapati ivice testapa je potom uvijati.

Nauljiti okruglu tepsiju i pažljivo formirati puza. Burek premazati uljem i staviti da se pece na 200 C oko 25 minuta.

Savet

Ista varijanta se može napraviti i sa slanim sitnim sirom i sa dodatkom krem sira i jaja ili posna varinta sa prazilukom i krompirom.