

Domaci burek (5)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **100 ml** ulja
- **oko 300 ml** tople vode

Nadev:

- **1 glavica** crnog luka
- **700 g** mlevenog mesa
- **po ukusu** začini

Priprema

U brašno dodati so i ulje. Testo umesiti sa vodom. Testo nesme da bude tvrdo. Može da ode manje ili više vode od 300 ml zavisi. Testo podeliti na 5-6 loptica. Loptice pouljiti i ostaviti 30 minuta da odstoje. Obavezno prekriti strec folijom ili kesom da se ne stvori korica na lopticama. Može testo da se pripremi i uvece, dobro pouljiti i u frižider do ujutru. Ujutru pre korišćenja testo izvaditi na sobnu temperaturu sat vremena da odstoji.

Dok testo odstoji crni luk sitno iseci, propržiti, zatim dodati mleveno meso. Zaciniti po ukusu sa biberom, solju i zacinima. Ostaviti da se prohladi.

Razvlaciti jednu po jednu lopticu u jufku. Kora treba da se providi kada je podignete. Prvu koru u pleh ili tepsiju. Dodati nadev. I tako svaku koru razvlaciti, stavljati preko nadev. Zadnju koru obavezno premazati uljem

(najbolje je domacom mašcu ko voli).

Peci burek na 220°C 40 minuta.

Savet

Uz burek služiti domae kiselo mleko ili jogurt..