

Socan pizza burek



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **oko 200 g** tanko isecene pizza šunke
- **oko 200 g** pizza gauda, ili tvrdjeg kackavalja
- **100 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **po potrebi** kecapa
- **1 kesica** origana
- **po želji** mariniranih pečuraka

Priprema

Vodu, ulje i prašak za pecivo sjediniti. Ovom smesom treba poprskati svaku koru. Gaudu izrendati. Tepsiju 26 premazati uljem, i staviti jednu koru preko dna, tako da krajevi kore padaju preko ivica tepsije.

Uzeti drugu koru, staviti je u tepsiju i malo izguzvati, kao na slici.

Na tu koru staviti kolutove pizza šunke (1).

Zatim preko staviti koru, i na nju staviti kecap (2).

Preko kecapa ide jos jedna kora, pa na nju rendan kackavalj (3). Pa opet kora, i na nju kecap (4). Onda se postupak ponavlja u krug dokle god ima kora.

Pre poslednje kore se krajevi one prve kore sa dna preklopre unutra, pa se poslednjom korom "ususka" burek, premaze ostatkom vode i ulja, i pece na 200 stepeni do 20 minuta. Nakon 10-ako minuta pecenja kora ce porumeneti, pa treba tepsiju prekriti alu folijom i nastaviti pecenje. Kad se burek ispece, prekriti ga krpom i ostaviti da se ohladi 10-15 minuta. Onda ga izvrnuti na poslužavnik, iseci i služiti dok je topao.

Savet

Svaka kora se prska smesom vode i ulja, bez obzira šta se od priloga stavlja na koru. Peurke nisam stavljala sad, ali uglavnom se stavljaju na koru sa keapom, kao i origano. Najbolje je prebrojati kore, pa onda podeliti šunku i kackavalj na 3 ili 4 jednaka dela.