

Burek sa šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg tankih kora za gibanicu

Za preliv:

- 3 dl vode
- 1 dl ulja
- 1 kašičica soli

Za nadev:

- 300 g šampinjona
- 3 glavice crnog luka
- suvi biljni zacín
- biber (po ukusu)
- ulje (po potrebi)

Priprema

Preliv: Vodu, ulje i so prokuvati i ostaviti da se ohladi

Nadev: Propržiti na ulju sitno iseckan crni luk, zatim dodati iseckane šampinjone, suvi zacín i biber po ukusu.

U okruglu tepsiju podmazanu uljem slagati 4 kore u krug, tako da jedan vrh kore bude u tepsiji, a drugi da viri. Tako sve 4 kore.

Preliti kore ohladjenim prelivom i poslagati šampinjone. Ponovo slagati kore u krug i ponavljati isti postupak, dok se ne utroši sav materijal. Zatim špiceve kora koji vire izvan tepsije, preklapati jedan preko drugog, dok sve ne preklopite.

Ponovo preliti prelivom, izbockati viljuškom i peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Pecen burek prevrnuti, tako da donja strana bude gore. Seci i služiti.