

Burekcici (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5-2 kg brašna (po želji)
- voda
- so

Za nadev:

- kupus
- mladi sir
- mleveno meso
- 1 glavica crnog luka
- so
- biber

Priprema

Zamesiti meko testo, što toplijom vodom, od brašna i soli. Odvojiti 7-8 jufki velicine dezernog tanjira, premazati uljem i ostaviti na toplom, da odmara pola sata.

Za to vreme, narendati kupus i upržiti. Zaciniti dobro biberom i solju. Mlad sir posoliti, ako je neslan.

Crni luk usitniti i pržiti dok ne postane staklast, potom dodati meso, pobiberiti i posoliti.

Kolicine namirnica za fil su proizvoljne, ko kako voli.

Od jufki razvlaciti kore preko stolnjaka, da budu što tanje, ali paziti da se ne cepaju.

Svaku nadevati filom (kupus, meso, sir..). Pomocu stolnjaka urolati kore, pa svaki zavijutak savijati u vidu potkovice. Reati u podmašćen pleh, premazati uljem i peci u ugrijanoj pecnici na 250 stepeni.

Burekcice pred kraj, poprskati mineralnom vodom i vratiti za trenutak u rernu.

Gotovi su kad lepo porumene.

Služiti uz ovcije kiselo mleko.