Burito na moj nacin



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **250 ml**vode
- **1 kašika**suvog kvasca
- **1/2 klašicice**soli

Sos:

- **250 g**mlevenog mesa
- **3 glavice**crnog luka
- **4 cena**belog luka
- **2**šargarepe
- **6 kašika**ulja
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 g**origana
- **1 g**majcine dušice
- **1 g**karia
- **1 g**ruzmarina

Pirinac:

- **1 šoljica**pirinca
- **3 šoljice**vode

Priprema

U šoljicu staviti malo mlake vode i kašiku kvasca i ostaviti da nadoe. Zamesiti testi od ostatka vode i brašna i soli. Podeliti na 15-ak loptica i svaku razvuci na velicinu tanjira. Pa peci na plotni šporeta na srednjoj temperaturi.

Luk (crni i beli) iseci sitno, šargarepu izrendati na sitno rende i staviti da se dinsta u šerpu sa uljem i dodati zacine po želji. Kada se luk inzdinsta dodati mleveno meso i pržiti 20-25 minuta.

Pirinac ocistiti i oprati. Staviti da se kuva i dodati soli po želji i malcice (1-2 kapi) ulja.

U jednu tortilju staviti kašiku mesa i kašiku pirinca pa uviti kao palacinku.

Savet

KUVANI PIRINA: U svakoj varijanti pirina se prvo pere hladnom vodom, zatim cedi barem sat vremena pre kuvanja. Razmera vode i pirina je 3/4 šolje vode na šolju pirina. Pirina se stavlja u serpusa debelim dnom, kada provri poklapa se i kuva 15-20 minuta na slaboj vatri, ili dok sva voda ne ispari. Tada se drži pola minuta na jakoj vatri, sklanja sa šporeta i drži poklopljen 10 minuta.