

Šareni burek



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **maloulja**
- **500 gm** levenog mesa
- **1 kg** krompira
- **3** glavica crnog luka
- **po ukusu** so, biber

Priprema

Zamestit mekše testo od brašna, malo soli i mlake vode. Na radnoj površini napraviti 6-7 jufkica i svaku posebno razviti.

Jufkice koje smo razvili premazati uljem i ostaviti da stoje.

Za to vreme pripremiti nadev. Krupno narendati krompir i crni luk, dodati meso i zaciniti po ukusu.

Jufkice razvlaciti na stolnjaku što je moguće tanje i posipati nadevom.

Umotati burek i slagati u podmazan pleh. Peci u zagrejanoj rerni oko pola sata, odnosno dok ne porumeni. Poprskati ključalom vodom u koju smo dodali malo ulja i soli. Pokriti krpom i ostaviti da se malo prohladi. Služiti toplo uz jogurt, kiselo mleko ili neku salatu po želji.

Savet

Ovim nadevom mogu da se filuju i kupovne kore.