

Ukusni burecici



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **oko 500 gmljevenog mesa**
- **oko 2 glavicecrnog luka**
- **2 caše jogurta**
- **2 jaja**
- **so**
- **suvi biljni zacin**
- **1/2 caše ulja**

Priprema

U prvu posudu umutiti jaja, dodati jogurt i ulje. U tiganju malo propržiti meso i luk, staviti suvi biljni zacin, so (zavisi kako ko voli). Uzimati po jednu koru, previti je na pola, premazivati je sa filom iz prve posude i stavljati proprženo meso.

Zatim savijati u obliku trougla. Isti postupak ponoviti sa svim korama. Burecice reati u pouljen pleh i peci na 200 C. Prijatno!

Savet