

Burek

Vrijeme pripreme: 60 min

Broj porcija: 8

Sastojci:

teletina but 60 dkg

luk crveni 1 komada

Brašno glatko 0.5 kg

Sušeni začini •□Vegeta 1 po ukusu

začini Sol 1 po ukusu

ulje biljno 0.5 dl

voda 0.3 dl

Priprema:

1. od brašna, mlake vode, ulja i soli umijesite tijesto.
2. mijesite ga na pobrašnjenoj podlozi tako dugo dok ne postane glatko i prestane se lijepiti.
3. podijelite na tri dijela i svaki malo razvaljajte, namažite uljem i stavite na krpu
4. neka stoji 20-30 min.
5. za to vrijeme pripremite meso
6. luk sitno nasjeckajte i zajedno sa začinima dodajte u meso(možete staviti i malo sode-bikarbone).podijelite masu na tri dijela.
7. stolnjak stavite na kuhinjski stol i jedan dio tijesta stavite na sredinu i razvlačite lagano od sredine.
8. kada ste dobili prozirno tijesto s jedne i druge strane stavljajte meso u manjim komadićima i malo poulijte.

9. stolnjakom s jedne strane zarolajte do sredine pa tako i s druge strane.
10. prerežite kroz sredinu tako da dobijete dvije odvojene "kobasice".
11. zamotajte svaku posebno i dobili ste burek.
12. namažite tepsiju uljem složite bureke i pecite na 180 c 30 min.
13. kada su gotovi treba ih malo poprskati s vodom koju ste prethodno zakuhali s malo soli.

Posluživanje:

poslužite s kajmakom ili vrhnjem

Savjet:

Dok se tijesto "odmara" bitno je da nije hladno u prostoriji jer onda tijesto puca.Možete dodati i malo više vode u tijesto neće smetati.Pravi je doživljaj razvlačiti tijesto i zaista ide pa možete zarolati cijelo tijesto na stolu i dobiti ćete oblik štrudle i puniti svim i svačim...