

Burek od mesa v2 24.04.2015



Za posudu za pečenje 24-28 cm.

- 500 g mljevene junetine *
- 350 g crvenog luka
- 2 VŽ vegete (23g)
- 1 + 2 dl ulja
- 1/2 dl [slatkog vrhnja](#)
- 1 jaje
- 2 dl vode mineralne vode ili 1/2 vrećice praška za pecivo sa 2 dl obične vode
- 1/2 (2,2g) MŽ papra
- [tijesto za burek pitu od 500g brašna](#) ili 6 tanjih kora za savijače cca. 350g **

* Ja volim da se osjeti meso inače je dovoljno 350 g mljevene junetine, za burek od vučenog tijesta uzmite 500g.

** Imam mogućnost nabaviti kore za burek koje su već rezane u zaobljene trokute tako da ih je lakše slagati u krug u posudi. Ako nemate mogućnost sami razvući kore za burek, kupite tanke, svježije kore za savijače koje izrežite po dnu posude za pečenje.



Za burek sa mesom od osam redova mesa te 2 prazna reda na dnu i 2 na vrhu, u posudi od 24cm promjera. Za tanji burek uzmite veću posudu za pečenje (28cm), i radite 4-5 redova sa mesom.



Za **burek sa mesom** od osam redova mesa te 2 prazna reda na dnu i 2 na vrhu, u posudi od 24cm promjera. Za tanji burek uzmite veću posudu za pečenje (28cm), i radite 4-5 redova sa mesom.

Crveni luk naribajte ili nasjecjkajte što sitnije, te ga na 1 dl ulja zapržite da postane zlatne boje.

Dodajte mljevenu junetinu, vegetu i [papar](#).

Popirjajte 5-6 minuta, tek da junetina posmeđi. Ne podljevajte vodom!!

Premaz kojim premazujemo kore za burek ne razlikuje se bitno kod verzije sa kupljenim/suhim korama i one od vučenih kora. Razlika je jedino u količini premaza i u onaj za vučene kore ne ide slatko vrhnje.

Za suhe kore trebate više premaza, a za vučeno tijesto koristite, odprilike, polovicu premaza.

[Premaz za burek](#) pripremite tako da razmutite jaje, dodate mineralnu vodu, (slatko vrhnje) i 2 dl ulja. Umutite da nema grudica.



www.moja-kuhinja.com



Domaći burek od mesa možete raditi ili u roli/puž (uzmite [tijesto za pitu](#)) ili u okrugloj posudi za pečenje od kupovnih kora.

Priprema bureka od kupovnih/suhih kora

Na dno nauljene posude složite 2 reda **kora za burek**. Svaki red između kora namažite premazom od jajeta, slatkog vrhnja, vode, ulja.

Premazane i u trokut narezane kore za burek se puno lakše formiraju po posudi. Najbolje je koru po koru namočiti u smjesu premaz, te ih tako namočene slagati. Pazite, morate brzo raditi da se kore ne razmoče.

Na drugi red **kore za bureke** posipajte meso, ravnomjerno, ali ne pre obilno. Na **dinstano juneće mljeveno meso** sa lukom stavite mokre kore pa zatim ponovno mljeveno meso. Redajte tako do zadnjeg reda. Na vrhu stavite duplu koru. Namažite **burek** još jednom sa vanjske strane.

Priprema bureka od vućenog tijesta

Razvicite tijesto najtanje šta možete ta ga kratko (10 min ljeti zimi duplo duže) ostavite da se prosuši.

WWW



Premažite ga premazom za burek bez vrhnja.

Sa suprotnih strana na **razvučeno tijesto** raspodjelite dinstano **meso za burek**, 3-20cm od ruba.

Zarolajte svaku stranu stoljnjakom do polovice.

Oprezno prebacite u pleh sa papirom za pečenje, te svinite u puž. Nemojte jako nabijati jedno na drugo, jer **burek neće biti hrskav**.

Premažite opet s premazom za burek ili samo sa uljem. Ja izbjegavam čisto ulje da **burek nebi ispao pre masan**.

Burek se peće u ugrijanoj pećnici na 190°C, 20-25 minuta, a onaj od vučenog tijesta na istoj temperaturi oko 35-40 minuta. Na polovici pećenja premažite ga ostatkom premaza za burek.

Pečeni **burek od mesa** servirajte vruć, sa [jogurtom](#) ili kiselim mlijekom.



www.moja-kuhinja.com