



Пржен буреk со месо

Овој буреk се подготвува многу брзо и едноставно, а по вкус не заостанува зад буреkот од буреkчилница. Можеби очекувате да го печеме во рерна, но ова е буреk пржен на рингла!



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30 -60 минути**

Состојки:

- 250 грама готови кори
- малку масло

За ФИЛ ќе ви треба:

- 250 грама мелено месо
- 1 главица кромид
- 1 лажичка сол
- 1 лажичка црн бибер

За ПРЕМАЧКУВАЊЕ ќе ви треба:

- 1 јајце
- 50 мл. масло
- 5 лажици млеко

Чекор 1

Најпрво го подготвуваме филот. Исечкајте го ситно кромидот и ставете го да се пржи во тавата со малку масло, на средна температура. Кога ќе зарумени, додадете го месото и зачините. Оставете да се пржи додека не испари течноста која ќе ја пушти месото.

Чекор 2

За премачкување на корите, изматете го јајцето и додајте ги маслото и млекото. Тавата за пржење од 24 см. премачкајте ја со масло. Буреkот ќе го редиме директно во тавата.

Прво ставете две кори кои ќе ја покриваат тавата, но и да излегуваат половина надвор од тавата. Со деловите кои излегуваат на крај ќе го затвориме буреkот.

Премачкајте ги корите, а потоа ставете ја следната кора набрана, премачкајте ја и ставете дел од филот. Повторете ја оваа постапка со сите наредни кори.

Последната кора само ја премачкуваме, не ставаме фил.

Буреkот затворете го со корите кои излегуваат од тавата и премачкајте го.

Чекор 3

Пржете го буреkот на средно ниска температура, по 7-10 минути од секоја страна, или додека не зарумени.



Чекор 4

Кога е готов, извадете го од тавата, оставете го да се излади 2-3 минути. Сервирајте по една четвртина во чинија, заедно со чаша јогурт, се разбира!

Совет

Кога ќе видите колку е навистина лесен за правење овој бурек, а истовремено и многу вкусен, веруваме дека ќе го подготвувате често за појадок за вашето семејство.

Ние го подготвивме со месо, но вие може да ставите полнење од сирење, спанаќ и сирење, или да направите Пица бурек!

Користени производи:



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk