



Филџан буреќ

Ова е еден интересен начин на приготвување на буреќ што потекнува од турската кујна, кој е многу лесен и брз, а воедно, за љубителите на буреќ, и многу вкусен!



Состојки:

- 6 готови кори за пита
- 200 грама мелено месо
- 3 средно големи компири
- 1 кромид
- Коцка за супа
- Сол и бибер
- и зачини по желба

За премачкување ќе ви треба:

- 1 јајце
- 1-2 лажици млеко
- 1 лажица маслиново масло

Чекор 1

Најпрво сварете ги компирите, па убаво испасирајте ги.

Ситно исечкајте го кромидот и пропржете го на малку масло заедно со меленото месо.

Тргнете го од оган и додадете ги пасираните компири, изронетата коцка за супа, сол, бибер и зачини по ваша желба. Убаво измешајте.

Чекор 2

Земете еден поголем филџан за кафе со поширок отвор.

Една кора за пита свиткајте ја на 2 или на 4 пати, во зависност од големината на филџанот.

Нема потреба од премачкување на филџанот, само обложете ја кората убаво во внатрешноста.

Потоа наполнете од филот речиси до врвот.

Чекор 3

Јајцето благо разматете го и матејќи додадете малку млеко и маслиново масло.

Страниците од корите надвор од филџанот виткајте ги навнатре за убаво да се покрие филуваниот дел, притоа премачкувајте го секој свиткан дел за добро да се залепи.



Чекор 4

Малку премачкајте ја округлата тава за пица и превртете го филџанот, смесата лесно ќе излезе. Повторете ја постапката со другите 5 кори.

Превртените парчиња филџан бурек целосно премачкајте ги со преостанатата мешавина од јајце, и по желба наросете ги со сусам.

Чекор 5

Печете ги во загреана рерна на 180 степени 15 минути, или додека не поруменат

Чекор 6

Послужете на чинија со малку павлака и може веднаш да јадете, додека е топло!

Совет

Замислете го воодушевувањето на домашните, ако им послужите бурек во ваква амбалажа.

Доколку не сакате да јадете месо, заменете го со спанаќ, или некој друг зеленчук. Варијациите се неограничени!

Користени производи:



Сет тави за пица



Тава за пржење



Делимано Лонец



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