

Burek sa sampinjonima i mesom

Vruc i ukusan

1 U podmazan pleh staviti 3kore,premazati izmesanom smesom od jaja,jogurta,ulja,griza i pr.za pecivo.Zatim staviti malo smese od uprzenih,sampinjona,mesa i luka,pa poprskati sa uljem i sa kiselom vodom.Preko toga 2kore,pa i njih ppremazati,staviti fil,poprskati.Ponavljati postupak dok ne potrosite sve kore, a na kraju idu 3kore koje premazete sa malo jogurta.

Napomena:

Jede se topla sa jogurtom.Prijatno

Sastojci:

sampinjona 400 g

kora 600 g

juneceg/svinjskog mesa 600 g

crnog luka 1 glavica

jaja 4 kom

griza 1 casa

jogurta 1 casa

ulja 1 casa

praska za pecivo 1 kesica

kisela voda