

Burek s náplní s masa a zelí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Na těsto**

- hladká mouka 500 g
- bílý jogurt 200 g
- olej 30 g
- prášek do pečiva 1 balíček
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka

- **Náplň**

- mleté maso 500 g
- bílé zelí 250 g
- cibule 2 ks
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Turecko

Počet porcí: 4

Postup:

Příprava náplně:

1. Umyté zelí zbavené špatných listů nakrájíme na nudličky, ochutíme drceným kmínem, vegetou, solí a potopené ve vodě dusíme do změknutí (15 minut)
2. Na malém množství oleje orestujeme cibuli
3. Jakmile nám cibule zesklivatí, přidáme mleté maso

4. Maso restujeme spolu s cibulkou, okořeníme pepřem, vegetou a osolíme
5. Jakmile je maso opečené a zbělá, přidáme rozdrcený česnek a ještě chvíli restujeme
6. Nakonec přihodíme podušené zelí zbavené nálevu a promícháme s masem, případně ještě dochutíme kořením, promícháme a pak necháme směs mírně vychladnout

Těsto:

1. Těsto připravíme tak, že všechny ingredience dáme na vál a důkladně rukama propracujeme, pokud je příliš tuhé přilijeme malé množství vlažné vody
2. Z těsta vyválíme 4 pláty

Plnění:

1. Na každý plát nanese předem připravenou náplň, zarolujeme a stočíme do tvaru burku (do podlouhlého šneku), po stranách dobře utěsníme, aby náplň při pečení nevytekla
2. Potřeme olejem a ve středně vyhřáté troubě (180 °C) pečeme cca 30 hodiny dozlatova, při pečení několikrát těsto potřeme olejem.

Poznámka:

Burek je plněné nebo smažené pečivo z tenkého listového těsta. Muže být plněný sýrem, mletým masem nebo zeleninou. Toto je recept na základní těsto s náplní z mletého masa a zelí.