Burek s náplní z masa a zelí

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- **Těsto**
- hladká mouka 500 g
- bílý cukr 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
- drcený kmín 1 špetka
- sůl 1 špetka
- olej 1 dl
- voda 1 cl
- vegeta 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Turecko

Počet porcí: 5

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 zesklovatí, 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 naneseme 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 minut dozlatova, při pečení několikrát těsto potřeme olejem.