

Burek sa mesom bez kora

:)))

1 Crni luk sitno naseckati i staviti da se dinsta. Kada luk porumeni dodati mlevenu junetinu i nastaviti dinstanje dok meso ne bude przeno. Przeno meso skloniti sa sporeta i pomesati sa brasnom, praskom za pecivo, jajima i jogurtom. Masu izruciti u pouljenu vatrostalnu ciniju i pece 30 minuta na 200°C.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

mlevene junetine 500 gr
praska za pecivo 1 kesica
jogurta 1 casa
jaja 4
crnog luka 2 glavice
brasna 14 kasika
bibera po zelji ulje, so i