

# Burek

Autor: **murphy**Przepisów: **16** Ocena: **252**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- arkusz ciasta francuskiego, 1
- mięso mielone, 30 dag
- sól, pieprz, gałka muskatołowa, do smaku
- jajko, 1
- olej, do smażenia mięsa

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso mielone usmaż na odrobinie oleju, dopraw solą, pieprzem i sporą ilością gałki muskatołowej. Odstaw do przestygnięcia.
- 2 Arkusz ciasta francuskiego (takiego sprzedawanego w marketach) podziel na sześć równych kwadratów. Każdy kwadrat ciasta rozciągaj w palcach tak, aby ciasto stało się jak najcieńsze.
- 3 Na krawędź ciasta ułóż mięso. Ciasto zwiń w rulon, sklej końcówki i zawiń w ślimaka. Każdego burka posmaruj rozbełtanym jajkiem, ułóż na blasze i piecz 40 minut w temperaturze 180 stopni. Najsmaczniejsze są na ciepło.

## Twoje notatki do przepisu: