

Cigar burek sa sirom ili mljevenim mesom

<http://kruhai.blogspot.com/2015/02/cigar-burek-sa-sirom-ili-mljevenim-mesom.html>

1 omot kora za savijače, pite...

500-600g kravljeg sira

2 jaja

sol, ulje za prženje

Kore raširiti i prerezati tako da se dobiju dva pravokutnika, pa svaki pravokutnik prerezati po dijagonali tako da se dobiju dva trokuta tijesta. Nadjev pripremiti tako da pomiješate sir za jednim jajetom i jednim žumanjkom. Na donju, širu stranici trokuta tijesta staviti žlicu nadjeva, preklopiti krajeve i zarolati tako da se dobije tubica ili cigara :). Krajeve umočiti u preostali bjelanjak i lagano slijepiti. I tako dok ne potrošite sve trokute tijesta i nadjev.

Pržiti u zagrijanom dubokom ulju, 1-2 minute dok lagano ne porumeni. Izvaditi iz ulja, ocijediti na papirnatom ručniku i poslužiti toplo.

Ako se pak odlučite raditi cigar burek sa mljevenim mesom potrebno vam je:

1 omot kora za savijače, pite...

500g mljevenog junećeg mesa

1 žlica maslinovog ulja

1 mali luk

sol, papar

jedan bjelanjak, ulje za prženje

Na maslinovom ulju popržiti sitno nasjeckani luk, pa kad omekša dodati mljeveno meso.

Miješajući popržiti dok lagano ne posmeđi pa posoliti i popapriti. Ostaviti da se prohladi.

Kore raširiti i prerezati tako da se dobiju dva pravokutnika, pa svaki pravokutnik prerezati po dijagonali tako da se dobiju dva trokuta tijesta. Na donju, širu stranici trokuta tijesta staviti žlicu nadjeva, preklopiti krajeve i zarolati tako da se dobije tubica ili cigara :). Krajeve umočiti u bjelanjak i lagano slijepiti. I tako dok ne potrošite sve trokute tijesta i nadjev.

Pržiti u zagrijanom dubokom ulju, 1-2 minute dok lagano ne porumeni. Izvaditi iz ulja, ocijediti na papirnatom ručniku i poslužiti toplo.

