Burek

NADZIEWANE PIEROGI Z BLISKOWSCHODNIEJ KUCHNI ŻYDOWSKIEJ

Wprowadzenie

To wyjątkowo popularne danie zarówno kuchni domowej Żydów mizrachijskich, jak i street food znany na całych Bałkanach. Burek podbił serca od Hiszpanii przez Bułgarię, Grecję, Turcję, aż po Izrael. Przyjmuje różne kształty i zawiera różne składniki, czasem zapieka się go w naczyniu, innym razem przybiera postać zgrabnych pierożków. Wśród najbardziej popularnych farszy spotkać można: wołowinę lub baraninę z orzeszkami piniowymi, bakłażany, szpinak i różne rodzaje sera.

SKŁADNIKI (OK. 8 PORCJI)

- 150g mrożonego ciasta filo
- 350 g fety lub solankowego sera koziego
- 400 g gęstego jogurtu
- 4 jajka
- pieprz
- oliwa do smarowania
- sezam do posypania

Sposób przygotowania

- **Krok 1**
  Przygotuj tortownicę lub inną okrągłą formę o średnicy ok. 25 mm. Wyłóż ją papierem do pieczenia. Nagrzej piekarnik do 180 °C.
- **Krok 2**
  W średniej misce roztrzep widelcem jajka, dodaj pokruszoną fetę i jogurt, wymieszaj wszystko dokładnie.
- **Krok 3**
  Na blacie rozłóż 1 listek ciasta filo, pędzelkiem rozsmaruj cienką warstwę oliwy, połóż kolejny listek.
- **Krok 4**
  Farsz podziel mniej więcej na 4 części. ¼ rozsmaruj na środku przygotowanego ciasta, zostawiając wolne ok. 3-4 cm od brzegów. Zwiń w rulon. Analogicznie przygotuj pozostałe części ciasta.
- **Krok 5**
  Wszystkie rulony zwiń w kształt muszli ślimaka, zaczynając od środka tortownicy.
- **Krok 6**
  Polej 4 łyżkami oliwy, posyp obficie sezamem.

- **Krok 7**
  Włóż do nagrzanego piekarnika, piecz ok. 50 min, aż nabierze złocistego koloru.

Smacznego!