

BUREK MIT FLEISCH UND KARTOFFELN UND FERTIGEM JUFKATEIG

Zutaten:

450-500 g Jufkateig/Filoteig (**ich verwende JAMI®-Teigblätter**)
500 g Hackfleisch vom Rind
5 größere, geschälte Kartoffeln (=ca. 500 g)
2 Zwiebeln
3-4 Knoblauchzehen oder 2-3 TL von meiner [Knoblauchpaste](#)
50 ml Sonnenblumenöl
2-3 TL Salz und ¼ TL Pfeffer
150 g Butter oder Butterschmalz
Sprühflasche für Wasser (im Idealfall, es geht aber auch ohne)



Zubereitung:

- 1) Im ersten Schritt werden die Kartoffeln und Zwiebeln in sehr kleine Würfel geschnitten. Falls ihr keine [Knoblauchpaste](#) verwendet, schält die Knoblauchzehen und gebt sie durch die Knoblauchpresse. Schwitzt die Zwiebelwürfel in einer Pfanne kurz an, so entfaltet sich das Aroma besser.
- 2) Gebt das Fleisch in eine Schüssel, fügt die Kartoffel- und Zwiebelwürfel, die Knoblauchpaste bzw. Knoblauchzehen, das Öl, Salz und Pfeffer hinzu und vermengt die Zutaten gut miteinander.
- 3) Schmelzt die Butter und klärt sie (siehe Video). Schneidet die Blätter auf die Größe der Form zu, wobei später alle Blätter verwendet werden, also die schönen und auch die brüchigen Stückchen. Entnehmt vom Blätterhaufen 3 schöne runde Blätter und legt diese zur Seite. Bedeckt sie mit einem Tuch, damit sie nicht austrocknen. Diese braucht ihr für den Abschluss.
- 4) Gebt das 1. Blatt in eine runde Form, auch Tepsija genannt, mit 35 cm Durchmesser oder eine eckige der Größe: 35x27x6 cm. Besprüht es mit dem Wasser, wenn ihr eine Sprühflasche habt. Ansonsten beträufelt ihr es einfach ein wenig mit euren Fingern. Legt ein 2. und 3. darüber und besprüht auch diese mit dem Wasser. Nun beträufelt ihr das 3. Blatt mit etwas Butter und verteilt einen Teil der Füllung darüber. Dann folgen immer jeweils 2 mit Wasser besprühte Blätter wobei das 2. befettet und mit der Füllung belegt wird. So macht ihr weiter bis alle Blätter aufgebraucht sind.
- 5) Ganz oben folgen (wie auch ganz unten) drei Blätter, die alle befeuchtet werden und das letzte an der Oberfläche wird noch mit etwas Butter beträufelt. Also: 3 Blätter unten, 3 ganz oben und dazwischen immer jeweils 2 wobei immer nur das oberste befettet und mit Füllung belegt wird.
- 6) Gebt den Burek in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft oder 220 Grad O/U Hitze für ca. 35-40 min. Wenn er schön knusprig ist, übergießt ihn mit ca. 200 ml heißem Wasser und gebt ihn für weitere 5 min in den Ofen. Danach nehmt ihr ihn heraus und könnt ihn schon servieren. Wenn ihr ihn besonders knusprig mögt, könnt ihr das Begießen mit Wasser auch auslassen.
- 7) Ich serviere ihn immer mit einem Glas Trinkjoghurt oder einer Mischung aus 2 Teilen Sauerrahm und 1 Teil Joghurt, etwas Salz und Knoblauch. Diese „Sauce“ passt super dazu.

Sastojci:

450-500 g kupovnih kora/jufki (**ja koristim JAMI®-jufke**)
500 g mljevenog mesa (govedina ili junetina)
5 većih, oguljenih krompira (=ca. 500 g)
2 glavice crvenog luka
3-4 čehne bijelog luka ili 2-3 kaškinge moje [paste od bijelog luka](#)
50 ml suncokretovog ulja
2-3 kaškinge soli i ¼ kaškinge bibera
150 g maslaca ili masti
sprej boca sa raspršivačem (ako nemate, nije problem, može i bez)



Priprema:

- 1) U prvom koraku krompir i crveni luk izrežite na sitne kockice. Ako ne koristite pastu od bijelog luka, ogulite čehne i protisnite ih kroz presu. Kockice crvenog luka popržite na ulju, jer tako dobiju ljepšu aromu.
- 2) Stavite meso u jednu posudu, dodajte kockice krompira, crveni i bijeli luk, ulje, so i biber. Rukama smjesu dobro promiješajte dok se sastojci ne sjedine.
- 3) Maslac otopite i očistite od mliječne tvari, koja prilikom pečenja na površini često izgori. Listove jufki izrežite na veličinu tepsije ili četvrtastog kalupa. Svi se listovi kasnije koriste, i oni lijepi i oni pocijepani. Od hrpe lijepih listova oduzmite 3, prekrijte ih krpom da se ne isuše i stavite na stranu jer će vam zatrebati tek na kraju.
- 4) Stavite 1. list u pomašćenu tepsiju sa promjerom od 35 cm ili četvrtasti kalup veličine 35x27x6 cm. Pošpricajte ga vodom (ukoliko imate sprej bocu). Inače je prstima malo poprskajte. Na taj list stavite 2. i 3. i svaki pošpricajte vodom. 3. list pospite maslacem i raspodijelite jedan dio fila po njemu. Potom slijede uvijek po 2 lista, svaki pošprican vodom a samo 2. pomašćen i posut filom od mesa i krompira. Tako nastavite dok ne potrošite sve listove.
- 5) Na vrhu slijede ona tri lista koja ste ostavili na stranu. Pošpricajte ih vodom a 3. pomastite. Znači: 3 lista dolje, 3 gore a između uvijek po 2 lista koji se pošpricaju vodom a samo gornji se pomašćuje i posipa filom.
- 6) Burek pecite u zagrijanoj rerni na 200 stepeni i vrućem zraku ili 220 stepeni gornji/donji grijači 35-40 min. Kad je lijepo hrskav, zalijte ga sa otprilike 200 ml vrele vode i vratite u rernu na 5 min. Ako volite jako hrskav burek, izostavite zalijevanje vodom.
- 7) Mi ga uglavnom jedemo uz čašu tečnog jogurta ili mješavinu kiselog vrhnja (2 djela) i jogurta (1 dio), malo soli i bijelog luka. Ovaj „umak“ nam nekako najbolje odgovara uz burek.