

Mini burek s krumpirom

40—45 Min

Priprema

1. Krumpire ogulite i nasjeckajte na kockice. Luk sitno nasjeckajte. Na tavi zagrijte malo ulja pa kratko pržite luk dok ne postane staklast, zatim dodajte krumpir i Kotányi Q&E za krumpir. Promiješajte i pirjajte 7-10 minuta dok ne omekša i lagano se počne zlatiti.
2. Zagrijte pećnicu na 200°C. U zdjelici sjedinite ulje i vodu. Uzmite jednu koru te je premažite mješavinom ulja i vode pa preklopite na pola. Uz jedan rub rasporedite 2 žlice nadjeva pa zarolajte. Dobivenu roladu oblikujte u “puž”. Ponovite s ostatkom kora i nadjeva.
3. Prebacite bureke na lim obložen papirom za pečenje i premažite ostatkom mješavine ulja i vode. Stavite u pećnicu pecite oko 20 minuta dok ne postanu zlatni i hrskavi. Pečene bureke kratko ostavite da se ohlade pa poslužite uz jogurt.

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

500 g	Krumpira
1 kom	Luka
1 žlica	Quick & Easy za Krumpir
300 g	Kora za savijače
70 ml	Ulja
70 ml	Vode