



# Kroatië

## **Burek sa masom**

*burek met vlees*

1 pond filodeeg  
1 pond gehakt  
1 kop yoghurt  
1 dl mineraalwater  
3 tot 4 eieren (3 als het grote zijn, vier als het kleine zijn, he?! ;)  
1 dl olie  
1 ui  
zout en peper

Verwarm de oven voor op 250°C.

Hak de ui klein en bak ze in wat olie. Laat even afkoelen en meng het dan met het gehakt, peper en zout.

Vet een ovenschaal in en bekleed de bodem met filodeeg. Daarover schep je een dun laagje vlees, dan weer filodeeg, dan vlees, en zo verder tot alles op is. Sluit af met een vel deeg.

Snij de ongebakken burek dan in stukken van zo'n 5 x 5 cm.

Maak de saus: klop de eieren los, doe er de yoghurt bij, het mineraalwater en de olie en meng het allemaal goed. Giet de saus over de burek en laat het zo'n 10 minuten staan.

Dan bakken in de voorverwamde oven. 20 minuutjes, of tot het mooi kleurt.

Serveren met yoghurt of zure room.