

Slagani burek sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Fil:

- **300 g** sira
- **1** jaje

Smjesa za mazanje kora:

- **120 ml** ulja
- **250 ml** kisele vode

Priprema

Tepsiju namazati uljem, pa staviti dve kore tako da prelaze preko ruba tempsije. Svaku koru poprskati sa smjesom ulja i vode. Dodati još dve kore ali ih zgužvati, i takoe poprskati sa smjesom voda i ulje. Preko staviti malo fila.

Postupak ponavljati dok se ne potroše sve kore i fil. Burek preliti sa smjesom voda i ulje.

Peci na 220 C oko 25 minuta.

Burek izvaditi iz tepsije, malo ohladiti, isjeci i konzumirati sa jogurtom ili kiselim mlijekom.

Savet

Burek možete praviti i sa drugim filom (meso, šampinjoni, krompir itd). Za jedno pakovanje kora dovoljno je 300 gr nadjeva.