Cimet - burek

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **95** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**šecera
- **2 kašike**instant kvasca
- **1** jaje
- **1 dl**ulja
- **2 dl**jogurta
- **malo**narendane limunove kore

Za posipanje:

- **1-1,5**kesice cimeta
- **8-10 kašicica**šecera
- **1**vanilin šecer

Priprema

U prosejano brašno dodati so, šecer, rendanu limunovu koricu i kvasac. Jaje umutiti, staviti u brašno, kao i ulje, i umesiti sa jogurtom koji ste malo smlacili. Ako je potrebno, dodati tople vode i umesiti mekse testo. Ostaviti ga na toplom da udupla volumen. Nadoslo testo podeliti na šest lotica.

Svaku lopticu razvucci oklagijom, pomastiti, pa posuti mešavinom cimeta, šecera i vanilin šecera. Prstima utrljati po kori.

I poslednju, šestu koru, posuti mešavinom. Blago utapkati prstima i još malo "rasiriti" testo. Preseci ga na pola.

Staviti polovine jednu na drugu.

Dobro pritisnuti, pa rezati trake.

Svaku traku spiralno uviti, pa slagati, kao burek, u nauljenu tepsiju obloženu pek-papirom.

Tako uraditi i sa preostalim trakama, sve dok ne popunite tepsiju. Ostaviti "burek" da odmara.

Ugrejati pecnicu, premazati testo umucenim jajetom i peci dok ne dobije finu, rumenu boju.

Savet

Koliinu cimeta prilagodite svom ukusu, nisam htela da preterujem jer je intenzivnog mirisa, ali-svako prema svom nahoenju neka postupi... Prijatno...