

Burek od kora



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **50 g** putera
- **250 ml** vode
- **125 ml** ulja
- **po potrebi** soli

Priprema

U dublji sud sipamo vodu i ulje i posolimo. U kružnu tepsiju premazanu puterom stavimo dve kore, s tim da krajevi kore budu van tepsije. Poprskamo mešavinom vode i ulja. Zatim reamo nekoliko kora, guzvajući ih, da budu u celosti u tepsiji. Nanesemo Moja Kravica Kuhinjica sitan sir. Ponovo poprskamo vodom i uljem i zgužvanu koru. Ponovimo postupak i stavimo preostali sir. Poprskamo uljem i vodom, pa stavimo poslednju koru. Prve dve kore, čiji su krajevi bili van tepsije, presavijemo ka unutra. Poprskamo uljem i vodom. Pecemo u reni na 180 C, 25 minuta.

Savet