

Domaci burek (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pite
- **500 g** sitnog sira
- so
- ulje
- kisela voda

Priprema

Uzeti okrugao pleh i podmazati sa uljem, poreati 4 kore, prethodno svaki sloj poprskati sa mešavinom vode i ulja. Poreati izgužvane komade testa, rasporediti sav sir, posoliti, ponovo malo gužvanih kora, poprskati vodom i uljem i preko opet 4 sloja testa. Krajeve što vire preklopiti na sredinu testa i poprskati preostalom mešavinom vode i ulja. Peci na 220 stepeni oko 30tak minuta.

Savet