Burek (4)

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**tankih kora

Fil:

- **1/2 kg**sira

Preliv 1:

- **200 ml**ulja

Preliv 2:

- **4**jajeta
- **200 ml**mleka
- **200 ml**kisele vode

Priprema

Dublju šerpu, vel. 28cm, dobro podmazati (ja sam na dno stavila pek papir). Kore podeliti na tri dela, samo jednu koru odvojiti, na stranu.

Sir staviti u odgovarajucu posudu i izmrviti ga (ili koristiti sitan sir, ali tada dodati i soli, po ukusu). U šerpu staviti 1/3 zgužvanih kora, pa pola izmrvljenog sira, opet 1/3 kora, ostatak sira, zadnja 1/3 kora i pokriti sa izdvojenom korom.

Složeni burek iseci na parcice (prvo na cetiri dela, pa svaku cetvrtinu na pola).

Za preliv 1, zagrejati dobro ulje, pa preliti izmeu isecenih parcica i preko bureka.

Za preliv 2, umutiti jaja žicom za mucenje, pa dodati mleko i kiselu vodu, preliti preko bureka, izmeu parcica i po ivicama.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni. im pocne da rumeni smanjiti na 170 stepeni i ispeci burek. Kada dobro porumeni iskljuciti šporet i ostaviti burek u rerni, još 10 minuta. Izvaditi ga iz rerne, pokriti krpom i ostaviti da odstoji 15 minuta.

Iseci na parcice i poslužiti.

Savet