Burek kao iz pekare

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora za pitu
- **250 g**sitnog slanog sira
- **1,5 dl**vode
- **1,5 dl**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Priprema

Kore podeliti, razdvojiti na dva dela. Jedan deo služi kao podloga. Preko toga se maže sir, pa se rea druga polovina kora. Namazati uljem okruglu tepsiju, pa na nju reati koru tako da sva cetiri kraja vire napolje. Iznutra koru premazati mešavinom vode, ulja, soli i praška za pecivo, pa krajeve preklopiti na unutra. Staviti drugu koru, premazati mešavinom, pa krajeve opet preklopiti i sve tako, dok se ne potroši prvi deo kora.

Zatim staviti jednu iz drugog dela kora, isto tako da krajevi vire napolje. Namazati je mešavinom i premazati sirom. Preklopiti krajeve, pa nastaviti sa reanjem i premazivanjem kora, kao kod prvog dela, sve dok se ne utroši materijal.

Na kraju složen burek preliti ostatkom mešavine ulja, vode i soli i ostaviti 10 minuta, da kore upiju mešavinu. Peci u rerni zagrejanoj na 200 C, oko 40 minuta.

Savet

Ako ne volite burek koji krcka pod zubima, nakon peenja je dovoljno da se prekrije vlažnom krpom.