

## **Domaci burek sa sirom (2)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- **1 kašica** soli
- **oko 4 dl** mlake vode
- **300-400 g** sira
- **2 - 2,5 dl** ulja

### **Priprema**

U posudu staviti brašno i so, dodavati po malo mlake vode i zamesiti testo, dobro izraditi i podeliti na 6 loptica. Svaku lopticu testa razvaljati u krug od 12-13 cm. Uzeti drugu posudu pouljenu sa 2-3 kašike ulja, staviti krug testa, pa prelirti sa 3-4 kašike ulja, opet krug testa, pa ulje i tako sve redom dok ne složimo krugove testa sa uljem u posudi, (da se potroši cela kolicina ulja na testo, kolicina ulja po želji, ako želimo masniji burek staviti 2,5 dl, ako ne staviti 2 dl ulja). Ostaviti testo da stane 30 minuta, ako je toplija prostorija ili 1 sat, ako je hladna prostorija. Uzeti 1 krug testa, staviti na radnu površinu, krajeve dlanovima i prstima istanjiti da nisu zadebljali, pa istezati testo u krug sa svih strana, dok se ne istanji. Na sredinu staviti isitnjeni sira. Testo sa svih strana preklapati, preko sira da dobijemo jedan krug precnika 28 cm, i odložiti na stranu ili u tepsiju u koju cemo peci burek. Uzeti drugi krug testa, krajeve istanjiti, razvuci testo i na sredinu razvucenog testa staviti krug od prvog testa iz tepsije. Na sredinu prvog kruga staviti sira i sa svih strana razvucenu koru drugog kruga, preklapati preko prvog kruga. Opeta savijeni krug odložiti u tepsiju, a razvuci treći krug testa, na sredinu staviti krug iz tepsije, posuti sirom i preklapati razvijenu koru preko kruga u sredini. Tako uraditi sa svim korama. Ulje koje se nalazi u krugovima testa posipati po testu kad razvylacimo i savijamo. Da se potroši cela kolicina ulja. Zadnji krug testa kad razvijemo i preklopimo, okrenemo da donji deo dodje na vrh u tepsiji, a gornji deo na dno tepsije. Peci burek na 200 C, 30-35 minuta.

## **Savet**

Burek kad je peen izvaditi iz rerne izvrnuti na radnu površinu, gornji deo da je dole pa sei. Ja nisam izvrnula i sekla da bi se prilikom slikanja videlo kako je lepo izlistan.