

Burek (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **250 ml** voda
- **150 ml** ulja
- **malosoli**
- **250 g** sira

Priprema

Staviti da provri voda, ulje i so. Kada izbaciti prvi ključ skloniti sa vatre. U okrugloj tepsiji staviti papir za pečenje i reći kore, tako da pola kore bude u tepsiji, a pola da viri, i tako u krug. Na svakoj kori, staviti po kašiku provrele tečnosti. Kada se potroše sve kore staviti na sredini izmrvljen sir i svaki deo kore, koji je visio sa strane ubacivati nepravilno u tepsiju i opet poprskati tečnošću, i tako dok se ne potroše sastojci. Peci na 220 C, s jedne strane dok ne porumeni, pa onda okrenuti burek i sa druge strane dopeci.

Savet

U zavisnosti od želje burek može biti i sa mesom ili spanaćem. U svakom slučaju je izvrstan.