

Burekcici (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **200 ml** pavlake
- **150 g** sira
- **1** prašak za pecivo
- **5** jaja
- **1** dlulja
- **2 kašičice** soli
- **500 g** tankih kora

Priprema

U jednu vanglu izlupati jaja, dodati pavlaku, mleko, ulje, izrendani sir, prašak za pecivo i so. Izmešati sve lepo.

U pleh staviti pek papir pa po njemu reati lepezice koje treba napraviti od kora. Reati jedno do drugog. Kada se utoše kore, rasporedite ih po celom plehu.

Preko lepezica prelitati malo ulja, pa sipati smesu koju ste izmešali. I odozgo prelitati sa malo ulja. Staviti u rernu da se pece dok ne dobije zlatno-braonkastu boju.

Kada je gotovo, irucite iz pleha na caršav ili neku vecu krpu pa umotajte. Tako neka stoji 10-tak minuta. Potom možete seci i poslužiti toplo ili hladno.

Savet