Lenji burek



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**vode
- **150 ml**ulja
- **1/2 kašicice** soli
- **200 g**tvrdog sira
- **500 g**kora za pitu

Priprema

Staviti vodu, ulje i so da provri. Kore rasporediti po tepsiji, ali tako da svaki kraj kore viri van tepsije, kao na slici.

Stavljati prokuvanu tecnost na korama, po 2 kašike-po ivicama kora.

Kada se potroše sve kore staviti fil od sira, izmrviti ga.

Sad svaki deo kore vracati u tepsiju i prelivati sa vrelom tecnošcu, po 2 kašike.

Postupak ponavljati dok se sve kore ne vrate u tepsiju.

Peci na 200 C dok ne uhvati lepu, žutu koricu. Pred kraj pecenja, burek prevrnuti i još malo dopeci.

Savet