

Burek sa pavlakom i šunkom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**kora za gibanicu
- **1 cašakisele pavlake**
- **150 g**šunke
- **200 ml**kisele vode
- **120 ml**ulja
- **1 kašicica** soli

Priprema

Ulje, vodu i so pomešati i staviti na ringlu da prokljuca. Tepsiju podmazati i obložiti pek papirom. Staviti koru za pitu, prelitи sa vodom i uljem i tako naizmenično pakovati i prekrivati svaku koru. Kore se pakuju tako da sa svih strana tepsije vire uglovi.

kada se utroše sve kore, poslednja se premaže kiselom pavlakom.

Zatim se nareaju kolutovi šunke.

Nakon toga se uglovi kora vracaju u tepsiju i prelivaju vodom i uljem.

Kada se završi sa postupkom, lepo premazati poslednju koru i staviti da se pece.

Kada malo požuti u toku pecenja izvaditi tepsiju iz rerne i okrenuti burek, tako da donja strana bude gore.

Kada lepo požuti burek je gotov. Prijatno!

Savet