

Dupli burek sa zeljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za preliv:

- **300 ml** kisele vode
- **300 ml** ulja
- **1 kašica** soli

Za nadev:

- **5** jaja
- **150 g** sira
- **6 struka** mladog crnog luka
- **2** veze zelja
- **4 kašike** griza
- **150 ml** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **5 kašika** ulja

I još:

- **1 kg** kora za gibanicu
- susam (za posipanje odozgo)

Priprema

Sastojke za preliv staviti u šerpicu da provre. Okruglu tepsiju obložiti pek papirom. Staviti jednu koru preko

cele tepsije, a ostale reati tako da im krajevi vire iz tepsije. Kore pakovati i svaku prelivati sa malo preлива.

Fil pripremiti na sledeci nacin: Zelje i luk lepo oprati. Zelju otkloniti onaj središnji deo i sitno iseckati. Luk iseckati sitno sa sve percima. Jaja lepo umutiti, dodati izmrvljen sir, jogurt, ulje, griz i prašak za pecivo, zatim dodati iseckano zelje i luk, posoliti po ukusu i lepo izmešati. Kada potrošite 1/2 kg kora na sredinu rasporedite 1/2 fila.

Zatim nastavite da pakujete istim postupkom ostatak kora i ne zaboravite svaku koru da prelivate sa malo preлива. Na kraju rasporedite ostatak fila (ostavite malo tecnog dela da ptremažete burek). Nakon toga vratite kore unutra i dalje prelivajući prelivom.

Kada završite, burek premažite sa tecnim delom fila i pospite susamom.

Peci na 200 C oko 40 minuta, dok lepo ne požuti.

Seci na parcice

I sluziti toplo. Prijatno!

Savet