

Sir burek



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **400 g** sira mekšeg
- **180 ml** kisele vode
- **180 ml** ulja
- **po potrebi** so

Priprema

Podmazati tepsiju uljem i staviti dve kore, svaku poprskati mešavinom vode i ulja. Kore staviti tako da jedan deo ostane van tepsije kako bi mogli na kraju da pokrijemo ceo burek pre pecenja. Probati sir i dosoliti ako je neslan.

Rasporediti deo sira ravnomerno po kori pa preko sira opet tri kore, zgužvati ih malo da se lepo nameste po tepsiji unutra. Svaku posebno poprskati opet mešavinom vode i ulja, opet staviti sir i tako dok se ne potroše i sir i kore. Na kraju presavijte one prve kore preko bureka.

Sve premazati uljem i vodom i peci na 190 stepeni oko 45 minuta. Pecan burek preokrenuti da dno bude gore, pa iseci i poslužiti toplo.

Savet