

Cigara burek



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** sitnog sira
- 2 jajeta
- **1 kašičica** soli
- **maloulja** za premazivanje

Priprema

Podelite kore na dva dela.

Jednu koru presaviti na pola, malo nauljiti i staviti u formu trougla. Pošto nije idealan kvadrat neće ispasti idealan trougao pa to što je višak, nauljite i presavijte. Ponavljajte postupak dok sve kore ne napravite u formi trougla.

Sir pomešajte sa jajima, posolite i filujte trouglove = cigare :-)

Kada ste ih sve napravili, stavite ulje u dublji tiganj da se ugrije i pecite cigare dok ne dobiju zlatno žutu boju (otprilike 1-2 minuta).

Možete služiti kao hladno ili toplo predjelo. Može se jesti za doručak ili večeru uz jogurt.

Savet

Osim sa sirom, cigara burek se može praviti i sa mlevenim mesom, izdinstajte crni luk, dodajte meso i kada se izdinsta i malo prohladi dodajte 1 jaje i filujte. Prijatno.