

Burek sa spanacem i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za pitu
- **300 g** tvrdog sira
- **200 g** spanaca
- **1 dl** kisele vode
- **0,5 dl** ulja

Priprema

Podmažite okrugao pleh, uljem. Postavite dve kore za pitu, tako da prekriju spoljne strane kalupa, premažite kore uljem...

... zgužvajte jednu koru po celom dnu pleha.

Preko kore poreajte listove spanaca koje ste prethodno ocistili i oprali.

Izmrvite sir viljuškom, dodajte kiselu vodu i sve sjedinite. Preko spanaca dodajte dve do 3 kašike fila od sira, prelijte kašikom ulja. Preko fila ide kora prelivena kašikom ulja, ponovo kora, a onda ponavljajte postupak, spanac, fil od sira i tako dok utrošite materijal.

Kada vam ostane za dve kašike fila, krajeve koji su prekrivali stranice pleha preklopite preko fila, premažite preostalim filom, odozgo stavite jednu koru, njene krajeve polako uvucite ispod filovanih kora, premažite uljem i stavite da se pece. Pecite dvadesetak minuta na 200 stepeni. Kada burek porumeni isključite rernu izvadite pleh iz rerne i ostavite da se malo prohladi.

Nemojte prekrivati da bi ostao hrskav.

Vruc burek secite i služite sa jogurtom, kiselim mlekom, pavlakom, po vašoj želji.

Prijatno.

Savet