

Burek sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora
- 300 g sira
- 2 jaja
- 2 kašike ulja
- 2 kašike masti
- 1 šoljica vode

Priprema

U vodu staviti ulje i mast i staviti da provri. Sa ovim sirupom prskati svaku koru. Sir i jaja umutiti. Ja dodam i malo jogurta, da bi fil bio malo redji.

Kore redjati u okruglu tepsiju, tako da ivice budu preko tepsije. Jednu staviti na levu stranu, jednu na desnu, jednu ukoso.

Na svaku koru sipati fil, osim na poslednju. Kada vam nestane kora, onda one ivice, preklapati jednu preko druge. Treba da dobijete krug. Zatim ga okrenuti i staviti da se pece.

Nadam se da cete se snaci, jer je teško objasniti, a nažalost nemam slike. Uopšte nije komplikovano, ja ga jako cesto pravim.