

Burek - brzo i lako



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pite
- **125 ml** ulja
- **125 ml** vode
- **1/2 kašičice** soli
- **300 g** mrvljenog sira

Priprema

Uzeti tepsiju (vel. 28cm) i dobro stranice podmazati. Na dno staviti pek papir pa i njega premazati. Odvojiti 4 kore, 2 uzeti i staviti u tepsiju, ali da veci deo ostane preko tepsije. Premazati mešavinom ulja i vode.

Uzimati po 3 kore, zgužvati i stavljati u tepsiju. Svaku koru premazivati (mešavinom ulja i vode). Posle 3-ce kore, staviti polovinu izmrvljenog sira.

Staviti još 3 kore, zatim drugu polovinu sira, i na kraju staviti 2 zadnje kore. Sve ih premazati. Vratiti kore koje su bile van tepsije pa i njih obilno premazati. Staviti da se pece u prethodno zagrejanoj rerni na 190 stepeni, pa posle 5 minuta temperaturu smanjiti na 160 stepeni.

Kad se ispece, burek prevrnuti tako da donja korica bude na vrhu.

Savet