

Domaci burek



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **3 dl** mlake vode
- **2 dl** ulja

Fil:

- **300 g** sira

Priprema

U brašno i so dodati mlaku vodu i zamesiti testo da se ne lepi za ruke. Testo dobro izraditi i podeliti na pet delova. Svaki deo razvaljati u krug precnika 15 cm. Staviti krugove testa u posudu velicine kruga, svaki krug prelit sa uljem (ukupno 2 dl) i zadnji prelit uljem. Ostaviti testo da stoji 30-40 minuta. Radnu površinu pouljiti staviti krug testa, prvo dlanovima krajeve kruga istanjiti i ceo krug tanko razvuci posuti sa isitnjenim sirom i krajeve razvucenog testa previjati ka unutra da dobijemo krug velicine tepsije od 26 cm. Ostaviti savijeno testo na stranu. Razvuci sledeci krug od testa posuti sitnim sirom i na sredinu staviti prethodno savijeni krug testa koji je stajao na strani i opet krajeve uviti ka unutra. Tako uraditi sa 4 kruga testa, peti razvuci ne stavljati sir vec na sredinu sve 4 savijena kruga krajeve saviti unutra, staviti u pouljenu tepsiju, donji deo da dodje gore i peci na 200 stepeni dok ne dobije zlatno žutu boju.

Savet