

Burekcici sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna za pite i testa
- **2 kašice** soli

Nadev:

- **700 g** mladog kravljeg sira
- **2** jajeta
- **1-2 kašike** kiselog mleka
- **po ukusu** soli

Priprema

Od brašna toplom vodom zamesiti mekanije testo, podeliti ga na 6-7 jufki, premazati uljem i ostaviti da odmara bar pola sata. Za to vreme umutiti jaja dodati kiselo mleko i pomešati sa sirom. Svaku jufku prvo razvuci oklagijom, premazati uljem pa rukama rastanjiti koru. Nafilovati, pomecu stolnjaka urolati i savijati u vidu potkovice. Tako uraditi sa svakom jufkom. Premazati uljem i peci dok ne dobiju lepu boju.

Savet

Služiti uz jogurt ili kiselo mleko...