

## *Slagani burek sa sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu

#### **Fil:**

- **300 g** sira
- **1** jaje

#### **Smjesa za mazanje kora:**

- **120 ml** ulja
- **250 ml** kisele vode

### **Priprema**

Tepsiju namazati uljem, pa staviti dve kore tako da prelaze preko ruba tepsije. Svaku koru poprskati sa smjesom ulja i vode. Dodati još dve kore ali ih zgužvati, i tako?e poprskati sa smjesom voda i ulje. Preko staviti malo fila.

Postupak ponavljati dok se ne potroše sve kore i fil. Burek preliteri sa smjesom voda i ulje.

Peci na 220 C oko 25 minuta.

Burek izvaditi iz tepsije, malo ohladiti, isjeci i konzumirati sa jogurtom ili kiselim mlijekom.

### **Savet**

Burek možete praviti i sa drugim filom (meso, šampinjoni, krompir itd). Za jedno pakovanje kora dovoljno je 300 gr nadjeva.