

# **Grcki mlecni burek**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za poslasticu:**

- **500** gkora za baklavu
- **250** gmargarina

### **Za fil:**

- **1** lmleka
- **150** ggriza
- **300** gšecera
- **4**jajeta
- **1**narandža

### **Sirup:**

- **500** mlvode
- **700** gšecera
- **2**limuna

## **Priprema**

Kore podeliti na dva dela. U podmazan pleh redjati jednu polovinu kora i svaku premazati rastopljenim margarinom.

U dublju ciniju sjediniti griz, šecer, jaja, rendanu koru od narandže, sipati u prokljucalo mleko i kuvati da se zgusne.

Prohladjen fil sipati preko kora, a zatim složiti i preostalu drigu polovinu kora premazujuci margarinom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C 30 minuta.

Sirup: šecer i vodu staviti da provri i kuvati 3 minuta, izmaknuti sa vatre i dodati limun isecen na kolutove. Prohladjen burek preliti vrucim sirupom. PRIJATNO!

## **Savet**