

Grčki mlečni burek



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za poslasticu:

- **500 g** kora za baklavu
- **250 g** margarina

Za fil:

- **1 l** mleka
- **150 g** griza
- **300 g** šecera
- **4** jajeta
- **1** narandža

Sirup:

- **500 ml** vode
- **700 g** šecera
- **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, šećer, jaja, rendanu koru od narandže, sipati u proključalo mleko i kuvati da se zgusne.

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

Sirup: šećer 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