

Burek sa makaronama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**kosih makarona
- **250 g**mladog sira
- **4**kore za pitu
- **3**jajeta
- **1** **caš**akisele pavleke
- **1**prašak za pecivo
- **po želji**so

Za prskanje kora

- **3** **kaš**ikevode
- **3** **kaš**ikeulja

Priprema

U slanoj vodi skuvati makarone, ocediti ih i prohladiti. Umutiti jaja, dodati usitnjen sir, prašak za pecivo, kiselu pavlaku i dobro promešati. Sjediniti smesu sa makaronama. U poseban sud sjediniti vodu i ulje i kasnije svaku koru poprskati ovom mešavinom. U podmazanu okruglu tepsiju staviti dve kore tako da krajevi budu van tepsije. Sipati fil preko kora i poklopiti drugim dvema korama, a onda prve dve kore, ciji su krajevi van tepsije, presaviti unutra. Burek prmazati uljem i peci oko 35min na 200C. Prekriti krpom i sacekati da se malo ohladi pa seci.

Savet

Kad vam ostanu kore za pitu možete ih iskoristiti i napraviti burek za doručak.