

Mali domaci burek



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** Moja Kravica Kuhinjica sitanog sira
- **6** jaja
- **200 g** kisele vode
- **100 g** ulja
- **1** prašak za pecivo
- **1** kašika soli

Priprema

Umutiti jaja i ulje, dodati 150 g Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira, so i prašak za pecivo i kiselu vodu.

Kore odvojiti po pet lista. Raširiti prvu koru i premazati uljem. Drugu koru premazati filom od jaja. Preko treće kore izmrviti samo Moja Kravica Kuhinjica sitan sir. Prekriti četvrtom i premazati filom od jaja. Petu koru premazati uljem i Moja Kravica Kuhinjica sitan sir.

Sve uviti u rolat i redjati u pleh.

Gotove rolate makazama iseci na trouglove pre pecenja i poprskati uljem i kiselom vodom. Peci na 220 C oko pola sata dok ne porumene.

Ispocene rolate samo prekriti krpom bez prskanja vode da bi bili hrskavi.

Savet

Makazama samo pažljivo prei preko ve iseenih rolata da se ne bu lomili. Dobiete male domae bureke.