

Domaci burek sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **oko 300 g** domaceg sira
- **1 dl** ulja
- **2 dl** kisele vode
- **1 kašicica** praška za pecivo

Priprema

Pomešajte kiselu vodu i ulje u jednu posudu i dodajte prašak za pecivo. Pleh podmažite uljem i stavite cetiri kore, tako da sa svake strane prelaze ivicu pleha. Porežite trecinu kora na pleh i svaku koru poprskajte pripremljenom mešavinom. Na poslednju koru stavite polovinu sira. Ponovite postupak sa drugom trecinom kora. Stavite drugu polovinu sira. Ponovite isti postupak ali samo sa korama (obzirom da ste utrošili sav sir). Sada one kore koje su prelazile ivice pleha, vratite preko porežanih kora. Burek poprskajte ostatkom tecnosti.

Složen burek stavite u zagrejanu rernu da se pece na 200 stepeni oko 30 min. tj. dok ne porumeni. Pecen burek izvadite iz rerne i odmah prevrnite u drugi pleh (ja imam dva ista pleha), pa zatim ponovo vratite u prvi.

Savet

Burek služite vruć uz jogurt, kiselo mleko i sl.