

Burek sa sirom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil I:

- 5jaja
- 100 mlulja
- 250 gkisele vode
- 250 gsira
- 1 kesicapraška za pecivo

Za testo:

- 500 gkora za pitu

Za fil II:

- 250 gsitnog sira

Priprema

Umutiti jaja i dodati ulje, dodati kiselu vodu, sir i pecivo.

Tepsiju namazati uljem i staviti cetiri kore, tako da Vam zidovi tepsije budu prekriveni i dno, a ostatak ostaviti da bude van tepsije. Reati po dve kore koje ce te da izguzvate po tepsiji. Preliti svuda po malo filom I i izmrviti sitan sir. Postupak ponavljati, dok ne potrošite sve kore i fil. Preliti uljem, pa kore koje su Vam ostale van tepsije redom u krug poreati na burek.

Peci na 180 C, oko pola sata.

Savet

Burek ostaviti da se malo prohladi bez prskanja vodom, da bi korice bile hrskave.