

Pekarski burek



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **400** gfeta sira
- **250** mlvode
- **125** mlulja
- **po ukusus**o

Priprema

Pomešati vodu i ulje i posoliti(kolicinu soli prilagoditi slanoci sira).U podmazanu okruglu tepsiju staviti dve kore, tako da polovina svake kore prelazi izvan tepsije. Ostatak kora podeliti u grupe od po tri kore.Uzeti prve tri kore i gužvati ih u tepsiji tako da lepo stanu.Poprskati sa mešavinom vode, ulja i soli, koju svaki put promešamo, pa posuti izmrvljenim sirom.Ponavljati postupak do poslednje tri kore.Prvu od poslednje tri kore zgužvati u tepsiji, pa poprskati.Zatim zgužvati i drugu, pa opet poprskati.Zgužvati i poslednju koru, poprskati, posuti sirom, pa preklopiti sa korama koje su prelazile van tepsije.Poprskati i ubaciti u rernu zagrejanu na 180°C, dok ne dobije lepu rumenu boju.

Savet