Burek (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **250 ml**voda
- **150 ml**ulja
- **malo**soli
- **250 g**sira

Priprema

Staviti da provri voda, ulje i so. Kada izbaci prvi kljuc skloniti sa vatre. U okrugloj tepsiji staviti papir za pecenje i reati kore, tako da pola kore bude u tepsiji, a pola da viri, i tako u krug. Na svakoj kori, staviti po kašiku provrele tecnosti. Kada se potroše sve kore staviti na sredini izmrvljen sir i svaki deo kore, koji je visio sa strane ubacivati neptavilno u tepsiju i opet poprskati tecnoščcu, i tako dok se ne potroše sastojci. Peci na 220 C, s jedne strane dok ne porumeni, pa onda okrenuti burek i sa druge strane dopeci.

Savet

U zavisnosti od želje burek može biti i sa mesom ili spanaem. U svakom sluaju je izvrstan.