

Lenji burek



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml vode
- 150 ml ulja
- 1/2 kašičice soli
- 200 g tvrdog sira
- 500 g kora za pitu

Priprema

Staviti vodu, ulje i so da provri. Kore rasporediti po tepsiji, ali tako da svaki kraj kore viri van tepsije, kao na slici.

Stavljati prokuvanu tecnost na korama, po 2 kašike-po ivicama kora.

Kada se potroše sve kore staviti fil od sira, izmrviti ga.

Sad svaki deo kore vratiti u tepsiju i prelivati sa vrelom tecnošcu, po 2 kašike.

Postupak ponavljati dok se sve kore ne vrate u tepsiju.

Peci na 200 C dok ne uhvati lepu, žutu koricu. Pred kraj pečenja, burek prevrnuti i još malo dopeci.

Savet