

Burek sa pavlakom i šunkom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za gibanicu
- **1** **caš**akisele pavlake
- **150 g** šunke
- **200 ml** kisele vode
- **120 ml** ulja
- **1 kaš**icica soli

Priprema

Ulje, vodu i so pomešati i staviti na ringlu da prokljuca. Tepsiju podmazati i obložiti pek papirom. Staviti koru za pitu, preliti sa vodom i uljem i tako naizmenicno pakovati i prekrivati svaku koru. Kore se pakuju tako da sa svih strana tepsije vire uglovi.

kada se utroše sve kore, poslednja se premaže kiselom pavlakom.

Zatim se nareaju kolutovi šunke.

Nakon toga se uglovi kora vraćaju u tepsiju i prelivaju vodom i uljem.

Kada se završi sa postupkom, lepo premazati poslednju koru i staviti da se pece.

Kada malo požuti u toku pečenja izvaditi tepsiju iz rerne i okrenuti burek, tako da donja strana bude gore.

Kada lepo požuti burek je gotov. Prijatno!

Savet