Burek od gotovih kora



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **10 listova**blitve
- **500 g**sira
- **3**jajeta
- **1 čaša**jogurta
- **1 mala šolja za kafu**ulja
- **1 kašicica** soli
- **100 dl**kisele vode
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Izmutiti jaja viljuškom, zatim dodati jogurt, kiselu vodu, prašak za pecivo, so i ulje.

Ocistiti blitvu, oprati i potopiti u vreloj vodi. Ostaviti jedno 5 minuta tako. Blitvu isceditи i sitno iseci. Pomešati sa prvom smesom.

Uzeti okruglu tepsiju i podmazati je uljem. Zatim staviti cetiri kore da krajevi vire van tepsije zatim dve kore unutra zguzvati poprskati uljem, staviti fil i izmrviti sir. Ponavljati postupak dok ima kora. Krajeve kora staviti preko zguzvanih kora i premazati sa malo ulja i jogurta.

Burek peci u zagrejanoj rerni 30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Ne vaditi burek iz rerne dok se rerna ne ohladi da ne bi bio tanak nego ovakav kao na slici.