

Burek pužici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za burek
- **400 g** sitnog sira
- **malo** vode
- **malo** ulja
- **1/2** **čaše** pavlake
- **100 g** margarina

Priprema

Odvojiti po 2 kore, prvu poprskati uljem i vodom, drugu premazati sa malo pavlake, i posuti izmrvljen sir. Uviti u tanku frulicu, opet poprskati uljem, vodom...uviti puža. Tako dok se ne utroši materijal. Svakog puža premazati sa malo ulja, i staviti kockicu margarina.

Peci na 220 C oko 30 minuta.

Savet

Služiti uz jogurt, pavlaku.