

Burek sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g tankih kora za pitu
- 500 g feta sira ili nekog drugog mekog belog sira
- 1/2 šolje butera ili margarina
- 1/2 šolje brašna
- 2 šolje mleka
- muskatni orah u prahu
- biber
- so

Priprema

Rastopiti maslac ili margarin na šporetu, pa dodati brašno i kratko ga propržiti.

Mleko zagrejati do ključanja i pre nego što provri skinuti ga sa vatre, pa dodavati postepeno u šerpu sa maslacem i brašnom uz neprekidno mešanje žicom, da nema grudvica. Sve se radi na tihoj vatri. Treba da se dobije fin, gladak krem.

Kad je bešamel gotov, dodati ga prethodno izgnjecenom siru. Zatim dodati začine i sve dobro izmešati.

Dve kore staviti na dno pleha tako da je svaka do pola u plehu, a pola izvan (da dobijemo formu otvorene knjige). Naprskati ih mešavinom ulja i vode u razmeri 1:1, pa na njih staviti trecu koru koja je cela u plehu. Naneti malo fila na nju, pa staviti preko još jednu koru, naprskati je, filovati i tako redom dok se ne utroši sav materijal. Tada preklopiti one dve prve kore, naprskati preostalim uljem i sve prekriti pek papirom.

Peci u prethodno zagrejanj rerni na 250 stepeni oko 30 minuta, dok lepo ne porumeni.