Burekcic sa prazilukom i sirom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**srednjih kora za pitu
- **250 ml**kisele vode
- **200 ml**ulja
- **400 g**sitnog sira
- **100 ml**jogurta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4**jajeta
- **1/2 struka**praziluka zeleni deo
- **5 kašika**kukuruzne krupice

Priprema

U posebnom sudu pomešajte ulje i kiselu vodu, po 150 ml. Ostatak u drugoj posudi, umutite sa ostalim sastojcima i u to dodajte najsitnije seckan praziluk. Tepsiju premažite uljem pa na dno stavite tri kore, a svaku posebno premažite mešavinom ulja i vode. Kašikom prelijte pa razmažite. Na cetvrtu koru stavite fil, a onda za svaki sledeci sloj blago zgužvajte po dve kore i stavite jednu do druge da bude vazdušasto pa opet filujte ...dok ima kora ponovite postupak. Svaki drugi sloj poprskajte mešavinom ulja i vode, pa pokrijte posebnom korom i premažite je mešavinom ulja i vode. Odozgo nožem na nekoliko mesta probodite pitu da se bolje ispece.

Zagrejte rernu na 200 pa pecite prvih dvadesetak minuta, a onda smanjite temperaturu na 180 i još 10-20 minuta pecite, zavisno od rerne.

Savet

Prijatno!