Burek sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**sitnog sira
- **125 ml**ulja
- **125 ml**vode

Priprema

Pomešamo ulje i vodu u cinici.

Podmažemo pleh pa stavimo jednu koru. Da viri sa svih strana.

Ostale kore stavljamo jednu po jednu. Da budu cele u plehu. Kada stavimo jesnu koru poprskamo obilno mešavinom. Preko svake tako.

Kada smo na pola kolicine kora stavimo sav sir i rasporedimo ga.

Nastavimo da stavljamo kore i prelivamo ih. Kada stavimo zadnju koru poklopimo ivicama koje su ostale da vire i prelijemo ostatak ulja i vode.

Stavimo da se pece na 180stepeni. 30-40 minuta zavisi od rerne. Dok ne porumeni.

Secemo ga i uživamo. Kao iz pekare je :-)

Savet

:-)