

Burek sa domacim korama



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mekog brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **3 dl** mlake vode
- **600 g** mladog sira
- **3 dl** ulja

Priprema

U vanglu sipati polovinu brašna, vodu, dodati so i promešati. Postepeno dodavati preostalo brašno i rukom mesiti dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo podeliti na 5 jufki i ostaviti da miruju 20 minuta.

Potom svaku jufku istanjiti sa oklagijom na velicinu velikog, plitkog tanjira. Šerpu odgovarajućeg precnika nauljiti i staviti u nju jednu jufku. Preliti je sa malo ulja pa na isti nacin poslagati preostale jufke, jednu na drugu zalivajuci ih uljem. Gornja jufka mora biti prekrivena uljem. Ostaviti da miruje 30 minuta.

Nakon toga izvaditi jednu jufku, ocediti je od ulja i rukama pažljivo istanjiti. Posuti sa malo izmrvljenog mladog sira, te krajeve presaviti prema sredini i odložiti na stranu. Izvaditi drugu jufku, istanjiti je, na sredinu rasporediti malo sira, te prekriti oblikovanim smotuljkom. Krajeve donje kore presaviti prema sredini. Na isti nacin iskoristiti preostali materijal, tako da se jedan snotuljak uvija u drugi.

Oblikovani burek izvrnuti u nauljenu okruglu tepsiju sa završecima okrenutim na dole.

Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni dok ne porumeni i postane hrskav.

Savet

Ovo je najbolji burek koji sam ikad pravila. Probajte, neete se pokajati :) Prijatno!