

Burek - pita sa zeljem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vezezelja**
- **300 g sira**
- **1 čaša jogurta**
- **1/2 kesice praška za pecivo**
- **po potrebi** kisele vode
- **malo** ulja
- **1 pakovanjetankih kora za pitu**

Priprema

Zelje oprati, ocistiti i saseckati. Staviti u ciniju, dodati mu jogurt, pecivo, sitan sir (ili usitniti rukama ako je u komadu, ali da ne bude potpuno mrvljeni vec da ima manje komadice), dodati jednu šoljicu kisele vode i sve izmešati da se sjedini.

Okruglu tepsiju obložiti papirom za pecenje ili podmazati uljem, pa na dnu staviti tri kore tako da svaka viri preko tepsije. Unutar staviti još dve, malo nagužvane kore, poprskati ih kiselom vodom i naneti pripremljeni fil.

Opet staviti malo nagužvane kore, poprskati kiselom vodom, naneti fil....

Ponavljati postupak dok se ne utroše kore i fil.

Završiti poslaganim korama, poprskanim kiselom vodom. Preklopiti preko prve poslagane kore koje vire van tepsije i u malo kisele vode dodati malo ulja i poprskati preko.

Peci u zagrejanoj rerni na 150-200 C (u zavisnosti od jacine rerne), da porumeni i lepo se zapece.

Savet

Brza, ukusna pita, za one koje ne vole masne pite pravi pogodak :-) poslužiti toplo (u mom sluaju i po mom ukusu vrelo, odmah iz rerne :-D) uz jogurt :-) prijatno :-)