

Cigara burek



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **1 kašicica** soli
- **maloulja** za premazivanje

Priprema

Podelite kore na dva dela.

Jednu koru presaviti na pola, malo nauljiti i staviti u formu trougla. Pošto nije idealan kvadrat nece ispasti idealan trougao pa to što je višak, nauljite i presavijte. Ponavljajte postupak dok sve kore ne napravite u formi trougla.

Sir pomešajte sa jajima, posolite i filujte trouglove = cigare :-)

Kada ste ih sve napravili, stavite ulje u dublji tiganj da se ugreje i pecite cigare dok ne dobiju zlatno žutu boju (otprilike 1-2 minuta).

Možete služiti kao hladno ili toplo predjelo. Može se jesti za dorucak ili veceru uz jogurt.

Savet

Osim sa sirom, cigara burek se može praviti i sa mlevenim mesom, izdinstajte crni luk, dodajte meso i kada se izdinsta i malo prohladi dodajte 1 jaje i filujte. Prijatno.