

Burek



Sastojci

Sirup:

- 3,5 dl vode
- 1 dl ulja
- 1/2 supene kašike soli

Nadev:

- 300 g sira (može i meso)
- 1 pakovanje kora

Priprema

Skuvati sirup i kada se dobro ohladi, prelivati kore u podmazan pleh. Režati kore tako da čošak bude van tepsije.

Prelivati sirupom posle 4 stavljene kore. Stavlja se sir, onda se vraćaju, preklapaju kore i opet posle svake 4 vraćene kore preliava se.

Peci u zagrejanjoj pecnici na 250 stepeni. Kada je peceno obavezno se prevrne na tacnu.