

Burek sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tanjih kora
- **150 ml** gazirane vode
- **200 g** masti
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 g** sitnog sira
- **200 g** milerama
- **1 kašičica** soli

Priprema

Sitan sir i mileram staviti u dublju posudu, dodati kašičicu soli i, viljuškom, sjediniti. Mast i gaziranu vodu staviti u manju šerpicu, pa staviti na vatru, da se mast rastopi, skloniti, dodati prašak za pecivo i promešati. Šerpicu sa mašcu držati u dubljoj posudi sa toplom vodom, da se mast ne bi stegla.

Uzeti dublju tepsiju, vel. 28cm i premazati je sa pripremljenom masnocom. Uzeti cetiri kore, pa ih rasporediti na sve cetiri strane tepsije (obložiti celu tepsiju), ali da krajevi kora budu izvan tepsije, da vise preko nje. Postavljene kore dobro poprskati masnocom. Ostatak kora podeliti u tri grupe od po tri kore.

Preko postavljenih kora poređati prve tri, odvojene, kore nabirajući ih, jednu pored druge. Obilno poprskati masnocom, pa staviti trecinu fila. Zatim idu još tri kore - masnoca - fil. Završavamo sa zadnje tri kore, koje, takođe, treba poprskati dobro sa masnocom i preko staviti zadnji deo fila.

Sada kore koje su visile preko tepsije treba vratiti da prekriju fil. Prvo se vraća leva i desna strana kora i svaku

koru, obilno, poprskati masnocom. Zatim idu i ostale dve, suprotne strane kora, koje, tako?e, treba poprskati masnocom.

Burek staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Kada dobro porumeni izvaditi je, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti pet minuta, da odstoji.

Zatim burek preokrenuti, na odgovarajucu tacnu, iseci i poslužiti.

Savet

Možda ?e biti polemike da burek može biti samo sa mesom, pa da bih to preduhitrila, da odmah kažem, da razli?iti krajevi, nose i razli?ite nazive. U mom kraju, odakle potičem, pa i sada gde živim ima burek sa mesom, burek, sa sirom, burek sa spanaćem, prazan burek... Tako da ne bih želela da odgovaram na pitanja, u vezi naziva, ukoliko ih bude bilo...