

Burek sa sirom (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora
- **1/2 kg** sira
- **250 ml** kisele vode
- **1 kašičica** soli

Priprema

Pomešati kiselu vodu sa uljem i soli (ovo je mera soli za neslan sir).

Okrugli pleh namazati uljem i tri kore postaviti tako da deo kora viri izvan pleha. Odmah odvojiti još dve kore i ostaviti za kraj. Ostatak podeliti na dva dela. Sir takođe podeliti na dva dela.

Uzeti polovinu kora i svaku koru savijati kao harmoniku i reati u pleh. Poprskati ih kašikom sa pomešanom vodom i uljem. Preko izmrviti polovinu sira. Ponovo drugi deo kora reati kao i prvi deo. Prskati vodom (2-3 kašike ostaviti za kraj) staviti ostatak sira i gore ide jedna kora, premazati je vodom i staviti drugu koru, prevrnuti unutra kore koje vire van pleha i ostatkom kisele vode premazati i zalepiti kore da se ne podižu i odvajaju. Peci na 200C dok burek lepo ne porumeni. Ohlaen burek prevrnuti na tacnu da donji deo bude gore.

Savet