

Burek sa gotovim korama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno:

- **1 kg**kora za pitu i gibanicu
- **500 g**sitnog slanog sira
- **2** **caše**kiselog mleka
- **500 ml**jogurta
- ulje
- voda

Priprema

Pomešati sir, kiselo mleko i jogurt. Staviti dve kore na dno zatim cetiri da polovina kore bude u tepsiji, a polovina izvan iste, sipati 3 kašike ulja i 3 kašike vode pa zatim fil. Preko fila guzvati jednu po jednu koru dok ne prekrije sav fil, ponoviti postupak dok se ne potroši materijal, na kraju staviti još dve kore ravno, zatvoriti sa korama koje vire i premazati uljem. Peci na 200 stepeni 45 minuta.

Savet

Umesto fila sa sirom možete napraviti fil od mesa ili po želji sa ime volite.