Burek piramida sa spanacem i sirom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **14**kora za gibanicu
- **400 g**spanaca
- **400 g**sitnog sira
- **4**jajeta
- **po ukusu**soli

Priprema

Spanac oprati, usitniti i posoliti. Pokapati sa malo ulja. Ostaviti da odstoji, potom ga ocediti od suvišne tecnosti, pomešati sa sirom i doterati ukus. Jaja umutiti viljuškom sa malo ulja. Uzeti prvu koru, premazati jajetom, pa staviti na nju drugu koru. Poravnati. Duž šire ivice poreati fil, uže krajeve malo preklopiti sa obe strane ka unutra, da fil ne bi cureo, a potom zarolati u rolatic.

Treba da dobijemo šest rolata.

Dve preostale kore staviti u nauljenu tepsiju u kojoj ce se burek peci, tako što sa obe strane ostavimo da visi deo kore,s kojom cemo posle slaganja svitaka da ih preklopimo. Poprskati malo ulja, a onda obe kore premazati jajetom. Na sredinu stavimo tri rolatica, obilno ih premažemo jajima,koja služe kao“lepak“. Sad odozgo stavimo dva rolatica. Takoe premažemo jajima. Odozgo stavimo poslednji svitak. Krajeve kore koji vise preko tepsije premažemo jajima i prebacimo preko rolatica sa obe strane. Lepo ušuškamo sa svih strana. Premažemo uljem malo i ostatkom umucenih jaja.

Burek pecemo na 180 stepeni 25-30 minuta, u zavisnosti od pecnice, da fino pozlati…Prohladiti, pa seci na

kriškice. Poslužiti uz jogurt.

Savet