

Domaci burek sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pite i gibanicu

Za prelivanje kora:

- **300 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **2 prstohvata** soli

Sirni nadev:

- **500 g** mladog sitnog srpskog sira
- **200 ml** kisele pavlake
- **2 prstohvata** soli

Priprema

Tepsiju unutrašnjih dimenzija 30x18 cm namazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Papir za pečenje premazati mašću. U posudu sipati vodu, so i ulje, pa kuvati dok ne provri. Sir i pavlaku viljuškom dobro izmešati, dodati 1-2 prstohvata soli i izmešati. 1 koru staviti na dno, ali tako da je jedna stranica uz rub dna, a druga da viri. Uzeti drugu koru i staviti uz rub suprotne stranice, a na drugu da viri. Preliti kore sa malom šefaljkom (cca 20 ml.) prokuvane mešavine ulja, soli i vode, te staviti jednu kašiku sirnog premaza i viljuškom razvuci po celom dnu.

Preklopiti jednu stranu testa koje viri, pa drugu stranu testa koje viri, preliti malom šefaljkom prokuvane mešavine ulja, soli i vode, te staviti jednu kašiku sirnog premaza i viljuškom razvuci po celom dnu. Taj postupak ponavljati dok se sve kore ne utroše. Poslednju gornju koru preliti sa 1 šefaljkom prokuvane mešavine vode, soli i ulja koju smo stavili u posudu u kojoj je bio sir sa pavlakom i malo promuckali.

Na nekoliko mesta burek izbosti sa metalnim štapicem da bi burek ravnomerno rastao prilikom pečenja i da se ne bi spustio nakon pečenja. Rernu zagrejati na 220 stepeni sa ukljucenim donjim grejcem. Pecite 25-30 minuta dok ne porumeni.

Pecen burek izvadite iz tepsije i pustite da sklizne sa papira za pečenje na tacnu za posluživanje i prekrите platnenim ubrusom.

Seci kada se malo prohladi. Ja sam sekla na sledeci nacin: stranicu od 30 cm sam podelila na 6 jednakih delova po 5 cm. svako parce, a stranicu od 18 cm. sam podelila na tri jednaka dela po 6 cm. svako parce te dobila 18 parcadi bureka.

Savet

U jednoj našoj prodavnici mlenih proizvoda naišla sam na Runo raene kore za pite i gibanicu proizvoaa Soulfod Beograd. Na omotu je odštampan i recept za domai burek. Ono što me je oduševilo to je preliv za kore, ali ne i nadev i sistem slaganja kora, te sam sama osmislila nadev i sistem za slaganje. Ve prvog puta sam bila veoma zadovoljna i izgledom i ukusom.