

## ***Burekcici***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 kg kora za savijace
- 1/2 kg svežeg kravljeg sira
- 4 jaja
- 2 dl kiselog mleka
- 1 prašak za pecivo
- 120 g maslaca otopljenog
- malo soli

### **Priprema**

U posudi izmešajte jaja, sir, kiselo mleko i prašak za pecivo.

Prvo staviš jednu koru pa je namažeš sa maslacem i smesom od sira, pa staviš drugu i trecu i ponoviš postupak, pa tako još 2 puta da potrošiš 9 kora. Onda svaku rolnu posebno umotaš u foliju i staviš 2 sata u hladnjak. (ako ti se žuri stavi na pola sata u zamrzivac).

Izvadiš iz hladnjaka i režeš debelo dva prsta i slažeš ih u tepsiju okrenute prema gore. Pečeš ih na 200 stupnjeva oko 40 min. Dobar tek.