Burek sa sirom (5)

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**tankih kora za pitu

Za prelivanje kora:

- **180 ml**ulja
- **120 ml**gazirane vode
- **1 mala kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**brašna

Fil:

- **1/2 kg**domaceg, kravljeg, sira (ili feta sir)

Priprema

U manju posudu pomešati ulje i vodu i staviti na vatru da se ulje sjedini sa vodom. Skloniti, ostaviti da se prohladi i ubaciti prašak za pecivo i brašno. Dobro promešati da ne ostanu grudvice od brašna. Sir viljuškom izdrobiti.

Uzeti dublju posudu, vel. 28 cm i dobro je podmazati uljem (ja sam je obložila pek papirom). Uzeti tri kore i staviti ih na dno posude, ali tako da prelaze preko ruba posude. Poprskati ih mešavinom za preliv. Zatim tri kore

malo zgužvati i staviti ih preko poreanih kora. I njih popskati prelivom, pa rukom naneti deo sira.

Nastaviti sa reanjem kora i sira, ali svaki red kora dobro preliti prelivom. Kada su se potrošile sve kore i sir, preko zadnjeg fila preklopiti kore koje su bile preko posude. Svaki deo kora koji se preklopi dobro preliti smesom za preliv.

Pripremljeni burek staviti da se pece u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni.

Kada burek dobro porumeni izvaditi posudu iz rerne i preokrenuti je na odgovarajucu podlogu. Ostaviti da se burek malo prohladi. Zatim ga iseci, prvo na cetiri dela, pa svaku cetvrtinu na pola i poslužiti.

Savet