

Burek sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **25 (oko 500 g)**kora za gibanicu
- **100 ml**ulje
- **100 ml**gazirana mineralna voda
- **400 g**sira

Priprema

Ulje i vodu usuti posebo u odgovarajuće posude, sir zgnjeciti u odvojenoj ciniji.

Tepsiju premazati uljem, poreati 3 kore (tako da padaju preko tepsije-kao na slici), poprskati ih prvo uljem, a zatim gaziranom mineralnom vodom.

"Naborati" 7 kora i poreati ih jednu do druge...

...te ih poprskati uljem pa gaziranom mineralnom vodom. Rasporediti polovinu sira.

Preko sira poreati 7 kora (isto ih "naborat") ali reati sa suprotne strane-kao na slici.

Kada svih 7 kora poreate poprskati ih uljem pa gaziranom mineralnom vodom. Naneti drugu polovinu sira i završiti redom od 7 "naboranih" kora-kao u prvom redu. Poprskati ih uljem pa gaziranom mineralnom vodom.

Skupiti krajeve kora koji su padali preko tepsije, poprskaju se uljem pa gaziranom mineralnom vodom te staviti jednu koru, premazati je uljem. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 35 minuta.

Gotov burek izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi.

Savet

Služiti uz jogurt. Sir nisam solila jer je bio dovoljno skan. Ukoliko je potrebno vi dodajte so. Prijatno.