

Pekarski burek (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pite
- **300 g** mladog sira
- **200 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** soli

Priprema

U posudi pomešati vodu i ulje, dodati so i promešati. Okruglu tepsiju premazati uljem. Na dno tepsije staviti dve kore, a krajevi treba da prelaze ivice tepsije. Donji deo kora premazati mešavinom ulja i vode. Ostatak kora podeliti na dva dela. Svaku koru zgužvati kao lepezu. Uzeti tri kore i staviti ih u tepsiju jednu do druge. Sve tri kore premazati sa mešavinom ulja i vode. Preko tih kora staviti ponovo tri zgužvane kore i premazati ih mešavinom ulja i vode. Staviti izmrvljeni sir. Preko sira ponovite postupak sa korama. Krajeve kora koji više sa strane tepsije prebaciti preko kora i fino ušuškati burek. Premazati mešavinom vode i ulja. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 25 minuta. Prijatno.

Savet