

Pita burek



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **24 gotovih** kora za pitu
- **400** gsira
- **1** dlulja ili masti
- **1** dlgazirane vode

Priprema

Podmazati tepsiju uljem. Na dnu tepsije poredjati 3 kore da vire sa strane i poprskati uljem i gaziranom vodom.

Uzeti sedam kora naborati i poreati u tepsiji pa poprskati uljem i kiselom vodom pa odozgo rasporediti pola kolicine sira.

Zatim preko sira opet nareati sedam naborene kore i poprskati uljem i kiselom vodom. Odgore opet rasporediti drugu polovinu sira.

Zatim opet odgore rasporediti sedam (tj. koliko ostale meni sest) naborene kore i poprskti uljem i gaziranom vodom. Zatim krajeve koji vire sakupiti prema sredini pa poprskati uljem i gaziranom vodom, pa staviti da se pece na 200 stepeni 30 minuta.

Savet