

Burek sa sirom (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** sira
- **4** jajeta
- **1** **čaš**a jogurta

Za premazivanje kora:

- **70 ml** kisele vode
- **1 kaš**ika svinjske masti

Priprema

Uzeti okruglu tepsiju velicine izmeu 28 i 30cm. Dobro je podmazati. Kiselu vodu i mast sjediniti i malo zagrejati. Kore razlistati i staviti cetiri u tepsiju tako da se preklapaju i da im krajevi budu van tepsije. Podmazati ih mešavinom vode i masti.

Sjediniti sir, jaja i jogurt. Ostatak kora gužvati i uvaljati u ovu mešavinu. Reati u tepsiju, popunjavajuci sve praznine. Ako fil ostane, preliti zgužvane kore. Zatim zatvoriti burek preklapajuci ga korama koje su bile van tepsije. Dobro ih podmazati smesom kisele vode i masti. Uzeti i poslednju koru i staviti preko bureka, i nju dobro preliti pomenutom smesom.

Peci burek na 200°C oko pola sata.

Savet

Još jedan od mnogih recepata za spremanje bureka.