

## ***Burekcici sa prazilukom i sirom***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **2 kašičice** soli
- **oko 500 ml** tople vode

#### **Nadev:**

- **500 g** praziluka
- **300-350 g** zrnastog sira
- **po ukusu** soli i bibera

### **Priprema**

Prosejano brašno posoliti i toplom vodom umesiti mekše testo. Razdvojiti ga na 6-7 lopti, svaku nauljiti, pokriti i ostaviti da odmara, bar pola sata. Za to vreme, praziluk oprati, iseci i propržiti, da omekša, a potom posoliti i pobiberiti. Sir posoliti ako nije dovoljno slan. Na stolnjaku prvo oklagijom rasuci koru što više može, pomastiti, a onda rukama tanjiti koru. Ostraniti deblje krajeve. Sa duže strane stola prebaciti krajeve koji vise ka sredini, na 1/4, isto uraditi i sa druge strane. Porskati uljem, rasporediti praziluk po kori, potom i sir, pa povlaccici stolnjak ka sebi, umotati koru. Motati rolnicu u vidu puža, dva zaokreta i preseći, da se dobiju burekcici. Tako raditi dok ima materijala. Premazati pitice uljem i peći u podgrejanoj rerni da porumene. Pred kraj poprskati sa malo vode i vratiti nazad na još nekoliko minuta.

Poslužiti tople uz jogurt.

**Savet**