

Burekcici sa prazilukom i sirom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Nadev:

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

Priprema

Prosejano brašno posoliti i toplom vodom umesiti mekše testo. Razdvojiti ga na 6-7 lopti, svaku napoljiti, 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 oklajjom 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 povlacementi stolnjak ka sebi, umotati koru. Motati rolnicu u vidu puža, dva zaokreta i preseci, da se dobiju burekcici. Tako raditi dok ima materijala. Premazati pitice uljem i peci u podgrejanoj rerni da porumene. Pred kraj poprskati sa malo vode i vrati nazad na još nekoliko minuta.

Poslužiti tople uz jogurt.

Savet