

# **Domaci burek sa sirom**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 kg brašna
- 1 kašika (ravna) soli
- 1 kašicica šecera
- 500 ml tople vode
- 250 g margarina (može i mast)
- oko 250 g sitnog sira

## **Priprema**

Margarin istopiti. Zatim, umesiti testo od brašna, soli, šecera i vode. Po potrebi dodavati još brašna. Testo podeliti na pet loptica i rastanjeni ih prečnika šerpice, u kojoj je istopljeni margarin.

Kada se margarin ohladio, unutra staviti jedno po jedno testo. Da ga prekrije. Ostaviti da stoji pola sata. Zatim, vaditi prvo testo na zamašcenu podlogu i razvuci ga. Onda se lako razvuci. Na sredini staviti sir. Prekloniti razvuceno testo sa sve četiri strane, da se dobije paketic. Skloniti ga u stranu.

Izvaditi drugo testo, razvuci i preko njega staviti prvo testo, koje je ste spakovali kao paketic. Na njega staviti sir. Zatim opet prekloniti sa sve četiri strane u paketic i skloniti. Izvaditi treće testo, razvuci ga. Na njega staviti napravljen paketic, od prvog i drugog testa i na sve to staviti sir i ponovo upakovati u paketic i skloniti. I tako redom.

Kada razvucete i poslednje peto testo, na njega staviti upakovani paketic od 1, 2, 3 i 4 testa i samo prekloniti. Ne stavljajte sir.

Sve to staviti u podmazan pleh i peci u predhodno zagrejanoj rerni, oko pola sata ili 45 minuta na 250 stepeni. Najbolje na trećoj razini u rerni da ne zagori. To je sredina rerne. Dok lepo ne porumeni.

Kada vidite da je gotovo, izvaditi iz rerne.

Preklopiti ga drugom tepsijom i okrenuti ga (tako je najlakše da se okreće). Da ravna strana bude gore.

Vruc burek seci i pojesti ga. Kombinacija sa jogurtom je najbolja. :) Prijatno...!