

## *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 rastanji ih precnika 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 razvlaci. Na sredinu staviti sir. Preklopiti razvuceno testo sa sve cetiri strane, da se dobije paketice. Skloniti ga u stranu.

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

Kada razvucete i poslednje peto testo, na njega staviti upakovan paketice od 1, 2, 3 i 4 testa i samo preklopiti. Ne stavljajte sir.

Sve to staviti u podmazan pleh i peci u predhodno zagrejanom rerni, oko pola sata ili 45 minuta na 250 stepeni. Najbolje na trecioj 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 okrene). Da ravna strana bude gore.

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