

Burek sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za fil:

- 1 jaje
- 2 kašike brašna
- 1 kašica praška za pecivo
- 250 g jogurta
- 150 ml ulje

Za nadev:

- 400 g višanja
- 3 kašike šećera
- 3 kašike pšeničnog griza

Ostalo:

- 1/2 kg gotovih, debljih kora

Priprema

Pripremiti fil: Rucnom žicom za mucenje razmutiti jaje, dodati brašno, prašak za pecivo, jogurt, ulje i izmešati rucnom žicom za mucenje. Za nadev: U ciniju staviti višnje, dodati šećer, pšenicni griz i izmešati. Kalup premazati uljem i staviti jednu koru, ali tako da pada preko ivica kalupa. Premazati smesom od jogurta. Zatim, staviti drugu koru i isto pustiti da pada preko ivica kalupa, pa i nju premazati filom od jogurta. Staviti trecu koru, tako da pustiti i nju da pada preko ivica kalupa i premazati je filom od jogurta.

Poreati red gužvanih kora, pa ih premazati filom od jogurta.

Zatim, poreati još jedan red gužvanih kora i premazati ih filom od jogurta.

Preko rasporediti nadev od višanja, šećera i pšenicnog griza.

Prekriti redom gužvanih kora, pa ih premazati filom od jogurta.

Preklopiti krajeve kora koje su prve reane (one tri kore kojima su krajevi padali preko ivica kalupa). Premazati filom od jogurta.

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 40 minuta. Gotov burek izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi.

Burek izruciti na tacnu (naopacke-da, deo koji je bio na dnu kalula, bude gore).

Posuti šećerom u prahu.

Burek seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Fantastinog je ukusa. Probajte, prijatno!