

Burekcici od koprive



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Fil:

- **500 g** sveže koprive
- **300 g** sira
- **4** jajeta
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** soli

Preliv za kore:

- **150 ml** mlakog mleka
- **150 ml** vode
- **200 ml** ulja

Priprema

Priprema fila: Koprivu ocistiti i obariti, pa malo propržiti na ulju. Kad se ohladi dodati sir, jaja, so i brašno.

Po dve kore namazati pripremljenom vodom i uljem, pa na pocetku druge trecine kore staviti po jednu kašiku fila.

Presaviti druge dve trecine i sklopiti u obliku trougla.

Reati u pouljen pleh, pre pecenja premazati jajem i peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Burekie služiti tople uz kiselo mleko ili jogurt.