

Burek pita



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **350 g** feta sira
- **200 ml** kisele vode
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 ml** vode

Priprema

Dve kore staviti na dnu pouljene tepsije tako da krajevi vire.

U posudu izmešati sir, jaja, ulje i kiselu vodu. Uzimati po jednu koru umakati u smesu i praviti ružice. Reati u tepsiju.

Dok ima materijala praviti i reati. Krajeve kora saviti ka unutra, a odozgo staviti jednu koru i takoe njene krajeve saviti ka unutra.

Odozgo premazati mesavinom ulja i vode. Zapeci na 200 C dok ne porumeni u unapred zagrejanoj rerni.

Savet