

burek sa sirom od gotovih kora



Ako nemate vremena za domaće i kupovne kore mogu ispasti ovo ako ne želite da kore nakon pečenja imaju okus kartona i to zagorijelog dobro namočite kore! Bitno je što stavljate na njih ali i u njih. Ne nije riječ o ulju, riječ je o vrhnju.

Za 500 g kora trebati će vam

500g svježeg sira po vašem izboru

180g kiselog vrhnja

1 žlica soli

1 jaje

Pola dcl mlijeka

2 zlice ulja

Preljev

180g kiselog vrhnja

Pola dcl mlijeka

Pola žličice soli

Filate po dvije kore, ne morate ih mazati uljem, sastojke za nadjev izmiješajte filajte urolajte kao ja da poslije ne ostane suhih dijelova. Prelijete preljevom i pečete na 180 stupnjeva oko 20 do 25 minuta. Gotove sirnice prekrijete krpom da otpuste 5 minuta i to je to! Dobar tek

Treba vam pola sata za sve i mislim da je zaista dobar recept u žurbi!

#burek#gotovekore#vucenotijesto#bureksasirom