

Domač desklanski burek

SESTAVINE:

- 500 g skute
- 200 g kisle smetane
- 500 g vlečenega testa
- ½ žličke soli (oziroma po okusu)
- olje
- voda

POSTOPEK:

Skuto nadrobimo, ji primešamo kisko smetano in sol.

Na podlagi razvijemo liste vlečenega testa. Vsakega namažemo z nekaj žlicami pripravljenega nadeva. Testo zvijemo in položimo v pomaščen okrogel pekač. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vseh sestavin.

Preden damo burek v pečico, ga pokapljamo z 1 žlico olja in 2 žlicama vode in pečemo na 200 stopinj približno 45 minut oz. dokler ne porjavi.

Med peko burek obvezno še 2 x polijemo z mešanico: 1 žlica olja in 2 žlici vode. Dober tek!

