

Gibanica (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za gibanicu
- **5**jaja
- **500** gmladog kravljeg sira
- **1 kašicica**soli
- **2 dl**jogurta
- **1 dl**ulja
- **2 dl**kisele vode
- **1**prašak za pecivo

Priprema

U ciniji izmutiti jaja, dodati sve ostale sastojke. Posoliti po ukusu.

U nauljen pleh reati po dve kore. Svaku bogato premazati filom. Poslednje dve poprskati blago vodom pred pecenje i peci u zagrejanoj rerni dok ne porumeni.

Služiti uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet