Spanac gibancici

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **po potrebi**ulje
- **po potrebi**kisela voda

Glavni fil:

- **2**jajeta
- **200 g**kajmaka ili pavlake
- **400 g**sira
- **po ukusu**spanac

Fil za prelivanje:

- **2**jajeta
- **1**jogurt
- **1**prašak za pecivo

Priprema

Umutiti 2 jaja dodati kajmak i sir, sve lepo izmešati.

Redjati po 3 ili 4 kore jednu preko druge, može se svaka poprskati kiselom vodom može i samo poslednja.

Premazati glavnim filom.

Sitno naseckati spanac i posuti preko fila.

Zatim uvijeti kore u rolat, i seci na komade željene visine, najbolja je visina od oko 2 cm.

Reati gibancice u podmazan pleh da stoje uspravno. Dobro zagrejati ulje pa kašikom prelivati svaki posebno. Zatim svaki puniti drugim filom od umucenih 2 jaja,jogurta i praška za pecivo.

Peci u rerni na 200 C oko 30 minuta.

Savet

Gibanii se mogu praviti i sa blitvom ili zeljem,a mogu i bez toga. Prijatno...