

Gibanica rolat



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** debljih kora za pitu

Fil:

- **200 g** kravljeg sira
- 3 jaja
- 1 kisela pavlaka
- so
- **1 kesica** praška za pecivo

Za premazivanje:

- 1 jaje
- **1/2** kašice kisele pavlake
- ulje

...i još:

- ulje
- kisela voda

Priprema

Fil: Umutiti dobro jaja. U drugoj posudi viljuškom izmrviti sir, pa ga dodati umućenim jajima. Dodati kiselu pavlaku i prašak za pecivo, pa sve umutiti da se sastojci sjedine. Ako je potrebno dodati soli (po želji). Za premazivanje umutiti jaje sa polovinom kisele pavlake.

Uzeti jednu koru, raširiti je na radnoj površini i premazati mešavinom ulja i kisele vode (ulje i kisela voda da budu u razmeri 1:1). Potom preko kore naneti deo fila i ravnomerno ga razmazati. Zatim staviti drugu koru, premazati je mešavinom ulja i kisele vode, potom naneti deo fila i nastaviti sa reanjem kora i fila, sve dok ima materijala.

Tako poreane kore uviti u rolat.

Rolat iseci na parcice, debljine 2cm, pa ih poreati u pleh, preko pek papira.

Svako parce isecenog rolata preliti sa kašicom ulja, pa premazati mešavinom jajeta i kisele pavlake.

Tako pripremljenu gibanicu staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rećni, na 190 stepeni. Pecenu pitu izvaditi, sačekati da se malo prohladi, pa poslužiti.

Savet