

Gibanica sa heljdinim korama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gheljдинih kora za gibanicu
- **500 g**Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- 5jaja
- **1** šoljajogurta
- **1** šoljaulja
- **1** šoljakisele vode
- **1** kesicapraška za pecivo
- **150 g**mariniranih šampinjona
- **po ukususoli**

Priprema

Pripremiti sve namirnice za fil. Izmešati viljuškom.

Nauljiti tepsiju, reati kore, svaku obilno zaliti filom. Slagati gibanicu, kora-fil, i sve tako dok se ne potroši sav materijal. Završiti korom. Premazati uljem i ovlaš poprskati vodom.

Ugrejati pecnicu, pa peci gibanicu da fino porumeni. Izvaditi je, poprskati vodom, pa vratiti nazad na par minuta. Vrucu gibanicu poslužiti sa jogurtom.

Savet