

Gibanica sa koprivom i sirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora
- **250 - 300 g** sira
- **500 g** koprive
- **4-5** jaja
- **1** pavlaka
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Obariti koprivu dovoljno je 3-5 minuta u ključaloj vodi. Obarenu koprivu usitniti, možete koristiti blender. Dobijenu smesu izmešati sa usitnjenim sirom, 3 umucena jajeta i praškom za pecivo. Ako je potrebno dodati malo zacina.

Na dno nauljane tepsije staviti dve kore, pa onda pripremljenu smesu. Postupak ponavljati sve dok imate fila. Na kraju gibanicu odmah zaseci na kockice i preliti ostalim umucenim jajima i pavlakom. Peci 20-tak minuta u zagrejanjoj rerni na 180-200 C, da dobije lepu, boju.

Savet

Gibanicu poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko **DRUŠTVO UŽŽVAJTE!!!!**