

Gibanica sa blitvom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za gibanicu
- **2 vezice** mladog crnog luka
- **2-3 vezice** blitve
- **500 g** sitnog sira
- **6** jaja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 ml** ulja
- **200 ml** jogurta

Priprema

Iseckati crni luk i blitvu. Kratko propržiti i ostaviti da se ohladi. Umutiti jaja, pa dodati sir, jogurt, prašak za pecivo i prohlaenu blitvu. Podmazati pleh i reati kore. Filovati svaku koru po malo. Kada ste potrošili kore i fil staviti da se pece na 220 C, oko 40 minuta.

Savet

Gibanicu služite uz jogurt.