

Gibanica sa blitvom (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora
- **400 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **1 dl** jogurta
- **1 dl** kisele vode
- **4** jajeta
- **1 dl** ulja
- **300 g** blitve

Priprema

Umutiti jaja, jogurt i kiselu vodu, malo posoliti.

U podmazanu tepsiju staviti jednu trecinu kora, ali svaku posebno malo poprskati vrelim uljem. Zatim staviti polovinu Moja Kravica sitnog sira, seckane blitve ponoviti postupak, ponovo kore koje prskate, sir i na kraju kore.

Gibanicu iseci i gornju koru poprskati vrelijm uljem, zaliti jajima i peci oko 35 minuta na 180 C.

Savet