

Gibanica (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **5** jaja
- **1 l** mleka
- **300-350 g** sira
- **malosoli**
- **5 kašika** ulja

Priprema

Umutiti jaja, dodati mleko, so i izdrobljen sir. Nauljiti pleh. Smesa ispadne potpuno retka, tako treba da bude. Jednu po jednu koru potapati u smesu, dobro je natopiti i reati jednu na drugu u plehu. Ukoliko vam ostane malo smese na kraju, slobodno samo prelijte preko kora. Peci na 190 C, oko pola sata, dok se ne uhvati korica sa gornje strane. Gibanica u toku pecenja veoma mnogo naraste, pa je bocnite nekoliko puta.

Nakon pecenja popskati sa malo vode i prekriti krpom. Po želji, služiti uz jogurt.

Savet

Možete koristiti bilo koju vrstu sira, ja sam stavila fetu i dodala još malo sitnog sira.