

Gibanica sa sirom i zeljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kore za gibanicu
- **200 g** sira
- **100 g** zelja
- **2** dlulja
- **malosoli**
- **1 dl** kisele vode
- **1** kašajogurta
- **malosusama**
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Izmrviti sir, dodati mu seckano zelje, so, kiselu vodu, prašak za pecivo i jogurt. Koru raširiti na radnu površinu i staviti 2 kašike fila.

Staviti drugu, trecu i cetvrtu koru sa po 2 kašike fila izmeu. Uviti kore u rolat.

Postupak ponoviti sa svim korama i poreati u pleh. Malo fila ostaviti za odozgo i posuti susamom.

Peci na 200 C dok ne porumeni.

Seci na parcice po želji.

Savet