Gibanica sa jogurtom bez sira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu

Za fil:

- **4**jajeta
- **1 šolja (od 2 dl)**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1/2 l**jogurta
- **1 šolja (od 2 dl)**kisele vode
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Sastojke za fil umutiti mikserom. Odvojiti dve kore. Jednu staviti u podmazan pleh, a drugu ostaviti sa strane za prekrivanje gibanice.

Ostale kore gužvati i umakati u pripremljen fil, pa ih reati u pleh.

Od pripremljenog fila odvojiti 1 dl i ostaviti sa strane za premazivanje gornje kore, a ostatkom fila preliti

poreane zgužvane kore.

Poreane zgužvane kore prekriti korom koja je ostavljena sa strane.

Odozgo premazati sa ostatkom fila (1 dl).

Gibanicu peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, dok lepo ne porumeni.

Savet