

Gibanica sa dve vrste sira



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za gibanicu
- **500 g** sitnog sira za gibanice i pite
- **150 g** sira mediterana
- **3** jajeta
- **4 šolje** kisele vode
- **2 šolje** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Prvo u posebnu posudu umutiti jaja, prašak za pecivo, sir obe vrste, kiselu vodu, ulje (smesa ne treba da bude puno gusta). Kada je smesa gotiva, otvorite kore. Na pouljeni pleh staviti dve kore prekriti dno, a ostatak prebaciti van, na stranice pleha. Druge kore uzeti i zgužvati u smesi i tako natopljene reati u pleh.

To raditi do poslednje dve kore.

Na kraju kada ste popunili pleh, prekrите korama sa stranica koje su virile, i sa posledne dve kore.

Ovako izgleda postupak gužvanja kora.

Kada te zatvorili gibanicu, odozgo sa viljuškom probosti na par mesta. Peci u prethodno zagrejanoj rerni 45-60 minuta (zavisno od rerne) na 200 stepeni.

Savet

Gibanica je gotova kad na viljušci ne ostaje sir. Služiti uz jogurt. Prijatno!