

Gibanica (7)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 300 gsira
- 5jaja
- 250 mlkisele vode
- 1 caša jogurta
- po ukususoli
- 1 pakovanjegotovih kora za pite
- 180 mlpavlake
- 1 kesicapraška za pecivo

Priprema

Odgovarajucu tepsiju premazati uljem i obložiti sa listovima kora (2-3 lista). U vecu posudu izdrobiti sir, dodati kiselu vodu, jogurt, so, prašak za pecivo, 4 jajeta i sve umutiti. Odvojiti dva lista kora sa strane, a ostatak kora kidati na manje komade, umakati u pripremljen fil i reati u tepsiju. Na kraju staviti ona dva lista od gore. Nožem iseci gibanicu na parcad, pa preliti razmucenom pavlakom i preostalim jajetom. Peci na 230 stepeni dok ne dobije lepu boju.

Savet

Prijatnooo... ;)