

Gibanica sa jogurtom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora**
- **5jaja**
- **1 ljogurta**
- **200 mlulja**
- **malosoli**
- susam
- kim

Priprema

U vanglu umutite jaja, so, jogurt i ulje.

Pleh premažite uljem i stavite jednu koru na dno, a krajeve ostaviti preko ivica pleha.

Koru po koru zgužvti i umakati u smesu sa jogurtom. Reati i pleh koji ste prethodno pripremili.

Vratite ivice prve kore u pleh. Zadnju koru stavite doplu odozgo, a njene krajeve lepo ubacite sa strane pleha kao na slici.

Gibanicu izbodite viljuškom, premažite uljem i pospite susamom i kimom.

Savet