Meimurska gibanica



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pakovanje kora
- **500 g**neslanog sira
- **250 g**mljevenog maka
- **1 kg**jabuka
- cimet
- **250 g**mljevebih oraha
- ulje
- **3 dl**mlijeka
- **10 kašika**šecera
- **1**jaje
- šecer u prahu

Priprema

Siru dodati jaje i 3 kašike šecera i dobro sjediniti. Jabuke naribati pa im dodati tajoe 3 kašike šecera i cimeta po želji. Mlijeko zagrijati pa popariti orahe sa šecerom, tako i mak.

Dublju tepsiju podmazati uljem pa složiti 3-4 kore. Preko staviti fil od maka. Opet složiti 3 kore pa fil od orasa. 3 kore, fil od jabuka, 3 kore i na kraju fil od sira i gore opet kore kohe malo premažemo uljem.

Pecemo u rerni na 180 stupnjeva dok lijepo ne porumeni. Prohladiti i posipati šecerom u prahu.

Savet

Možda vam je udna kombinacija filova ali je fenomenalno!! U slast!! :)