Ružica gibanica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** kora (ili 9 listova)
- **4** jajeta
- **200 g** sira
- **1 šolja** jogurta
- **1 puna kašika** omekšale masti
- **1 ravna kašicica** soli (ako sir nije slan)

Priprema

Umutiti jaja, sir, jogurt i mast. Svaku koru premazati sa 5-6 kašika fila, urolati i uviti u krug. Reati u pleh obložen pek papirom tako da se krajevi kružica naslanjaju jedan na drugi da se ne bi odvili. Ponoviti sa svim korama. Ostatak fila polako sipati preko svih krugova, namazati i ivice da ne budu suve, posuti susamom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Pretpostavljam da je zbog masti ispali su savršeno socni iznutra, a krckavi spolja, odlicni su i kad su hladni i jako se lepo odvajaju u posebne pitice ne mora se seci.

Savet

Naravno pitice možete praviti od celog pakovanja kora (500 g), samo za fil uzmite duple mere. Ja sam ovo smislila jer nisam znala šta u sa pola pakovanja kora koje mi je ostalo :)