

Gibanica iz smederevca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gkora za pitu**
- **400 gsitnog sira**
- **1 kesicapršaka za pecivo**
- **1 šoljaulja**
- **4jajeta**
- **1/2 caševode**

Priprema

Umutimo jaja sa praškom za pecivo, uljem i sirom. Ako nije slan posoliti.

Podmažemo pleh pa stavimo jednu koru. pospemo sa malo fila pa reamo kore, fil, kore, fil. Ostavimo dve kore za kraj.

Kada smo završili stavimo dve zadnje kore i obavijemo ivice. Prelijemo gibanicu sa pola caše vode i sa malo ulja i izbušimo je viljuškom. Stavimo je da se pece dok lepo ne porumeni, oko 40 minuta.

Kada je gotova izvadimo je, polrskamo sa malo vode i prekrijemo krpom.

Savet

:-)