

Gibanica sa mileramom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **200 g** milerama
- **300 g** sitnog sira
- 4 jajeta
- so
- ulje
- susam

Priprema

U većem sudu umutiti cvrsti sneg od belanaca, a zatim dodati i žumance. Sitan sir i mileram. Sve dobro izmešati pa posoliti ako je potrebno.

Prvu koru samo premazati uljem, na nju staviti drugu, a preko nje rasporediti fil. Uviti u rolat pa reati u polukrug u okruglu tepsiju. Postupak ponavljati dok ima materijala.

Na kraju gibanicu premazati uljem i posuti susamom. Peci na 200 C dok gibanica ne porumeni.

Savet