Gibanica (10)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **500 g**kora
- **600 g**sira
- **100 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- **100 ml**kisele vode
- **1 kašicica**soli
- **100 g**margarina

Priprema

Umutiti jaja, dodati im jogurt, kiselu vodu, ulje, so i izmrvljen sir. Pleh dobro podmazati sa 50 g margarina.

Prve dve kore staviti na dno tepsije, jednu do druge, blago nagužvane, tako da im krajevi strce van pleha, pa premazati sa malo ulja. Staviti par kašika fila i razmazati. Nastaviti reanje kora i fila na sledeci nacin: 2 kore, jedna do druge, nagužvane, ali da ne strce van pleha, pa par kašika fila, i tako dok se ne utroše sve do poslednje dve kore.

Poslednje dve kore premazati mešavinom po jedne kašike mleka, ulja i vode. Staviti jednu preko druge i ne gužvati (samo onoliko koliko je potrebno da ne strci van pleha), pa ivice od prve dve kore staviti preko i njih namazati mešavinom ulja, mleka i vode. 50 g preostalog margarina staviti preko gibanice.

Peci gibanicu na 200C 40 minuta (dok ne porumeni). Vrucu gibanicu pokriti krpom ili kesom 2-3 minuta, pa

seci i služiti.

Savet