

Drugacija gibanica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- 3 jajeta
- 3 dl jogurta
- 1 dl ulja
- 1 kesica prašak za pecivo
- 1 kašika brašna
- 1 kašičica soli

Fil:

- **300 g** sitnog sira
- 1 jaje

Za posipanje

- **20 g** susama

Priprema

Umutiti 3 jajeta kao za tortu - prvo belanca, pa dodavati jedno po jedno žumance. Dodati ulje, jogurt, so, brašno pomešano sa praškom za pecivo uz lagano mucenje mikserom. Sir izgnjeciti viljuškom i umešati jedno celo jaje.

Okrugli kalup za pečenje prečnika 28 cm premazati uljem i položiti jednu koru, tako da ivice kore budu podignute i prelaze preko kalupa. Premazati koru sa 3 kašike fila. Drugu koru blago zgužvati i prekriti prvu koru, pa opet premazati sa 3 kašike fila. i sledeću koru blago nagužvati kako bi potpuno stala u kalup, pa premazati filom. Postupak ponavljati dok ne ostane jedna kora. Na svaku 4-5 koru rasporediti fil sa sirom.

Kada se stavi preposlednja kora, premazati je filom, krajeve prve kore vratiti preko pite, poslednju koru tako nagužvati i staviti odozgo, pa zavuci krajeve uz ivice kalupa. U preostali fil dodati 3 kašike ulja, premazati bogato gornju koru i posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni 30 minuta na 180 stepeni.

Kada je pecena, sačekati 15 minuta da se prohladi, pa seci na parcad. Poslužiti uz kiselo mleko ili jogurt.

Savet