

## **Gibanica (11)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjegotovih kora za pitu**
- **5jaja**
- **500 g**sitnog sira
- **1 cašakisele pavlake**
- **malosoli**
- **maloulja**

### **Priprema**

Sir pomešati sa jajima, dodati pavlaku, ako sir nije slan posoliti. Pomešati malo ulja i vodu. Namažite tepsiju u kojoj cete peci i stavite prvu koru. Koru poprskajte mešavinom vode i ulja. Preko drugu koru i filujte pripremljenim filom. I tako redom dok ne potrošite sav materijal. Reanje završite filom. Pecite u zagrejanoj forni na 250 stepeni dok ne porumeni. Poslužite toplo uz jogurt ili mleko.

### **Savet**