

Gibanica sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za gibanicu:

- **1 veka ili 2 manjetikvice**
- **3**jajeta
- **200 g**griza
- **3 kasike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **150 g**sira
- **100 ml**ulja
- **malosoli**

Priprema

Tikvice oguliti, izrendati, posoliti i ostaviti 30-ak minuta da pusti vodu, pa ocediti.

Umutiti jaja viljuškom, dodati ulje, sir, griz, brašno i prašak za pecivo (i so po želji). Dodati tikvice i sjediniti.

Nauljiti pleh, staviti u vec zagrejanu rernu da se zagreje ulje, zatim polako izvaditi i izliti smesu, da bi se uhvatila korica, i odmah vratiti. Peci oko pola sata.

Savet

Služiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!