

Gibanica (13)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- 3jajeta
- **1 kašicica**soli
- **250 g**sitnog sira
- **1 čaša (180 g)**kisele pavlake
- **200 ml**kisele vode
- **50 ml**ulja
- semenke (lan, suncokret, golica)

Priprema

Jaja umutiti mikserom. Dodati so, sir, kiselu pavlaku, ulje i kiselu vodu. Tepsiju namazati uljem ili obložiti papirom za pečenje.

Dve kore staviti na dno, jednu ili dve odvojiti za sredinu i dve za odozgo. Ostale kore gužvati, umakati u fil i reati u tepsiju.

Ovako: dve kore na dno, odozgo četiri utopljene u fil, pa opet suve ravne (jedna ili dve) pa četiri gužvane i utopljene u fil i odozgo dve ravne. I preko staviti kašiku dve fila i premazati.

Posuti semenke.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanj na 200 C.

Poslužiti toplu uz jogurt ili kiselo mleko.

Prijatno!

Savet