

Gibanica sa heljnim korama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora od heljde
- **500 g** sitnog sira
- **2 dl** pavlake
- **3 dl** kisele vode
- **0,5 dl** ulja
- **3** jajeta
- **1 kesica** praska za pecivo
- **po potrebi** so

Priprema

Umutiti jaja viljuškom, dodati sir, pavlaku, prašak za pecivo, ulje, so i kiselu vodu. Sve to izmešati.

Pleh podmazati uljem i staviti dve kore tako da malo vire iz pleha, pa zaliti smesom svaku koru malo zgužvati i reati red kore, red smese. Na poslednju koru ne stavljati smesu nego je malo premažite uljem. Gibanicu peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Pecenu gibanicu poprskati sa malo vode i pokriti krpom da malo odstoji. Prijatno

Savet

Možete praviti i sa obinim korama, mi više volimo sa heljnim. Posle petnestak minuta peenja gibanicu pokriti

papirom za peenje da nebih bila previše tamna.:-)