

Savršena gibanica



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za pitu i gibanicu**

Za fil:

- **5jaja**
- **1 velika cašapavlake**
- **1 mala cašapavlake**
- **2 dl jogurta**
- **2 dlmleka**
- **2-3 kriškedomaceg sira**

I još:

- **1 kašicica soli**
- **1 mala šoljica ulja**

Prepuna

U fil za ovu gibanicu stavljamo kriške sira izmrvljene i tri jajeta, veliku i malu šolju pavlake, malo jogurta, mleka i malo soli. Tepsiju prekrijemo uljem po dnu. Na dno tepsije (cetvrtaste) stavimo tri lista kora za pitu, kako bi donji sloj bio malo deblji. Još toliko listova kora ostavi se za gornji sloj. Svaku koru za gibanicu kidamo na dva dela i umacimo u fil koji smo pripremili. Slažemo redom u tepsiju preko prethodno postavljenih kora. Kada ostanu samo tri lista kore gibanicu prekrijemo njima i isecemo na parcice i zalijemo sa dva preostala jaja i

malo jogurta i mleka. Gibanica se peče 20-ak minuta na 180 C i oko 25 minuta na 200 C. Kada porumeni izvaditi iz rerne i posuti rukom sa par kapi hladne vode i prekrijti cistom krpom. Iseci na parcice. Služiti toplo uz jogurt, kefir, mleko...Prijatno :)

Savet

Ako Vam sluajno ostane fila, a istrošite sve kore koje ste cepkali, slobodno ostatak smese sipajte preko iscepkih, naslaganih kora u tepsi pre nego što sve prekrijete gornjim slojem kora. Taj korak gibanicu može uiniti samo još ukusnijom :) Mlada sam domaćica, imam 27-godina. Volim da kuvam. Radujem se da probam i nove i tradicionalne stare recepte. Ukus slikom nažalost nisam mogla da doaram :)