

Gibanica sa sirom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**gotovih kora
- **1/2 kg**sitnog sira
- **1 šoljaulja**
- **3**jajeta
- **3 šoljekisele vode**
- **2 kašicicesoli**

Priprema

Za fil izmešati 3 cela jajeta sa 1 šoljicom ulja, 3 šoljice kisele vode i 2 kašicice soli. Pouljiti okrugli pleh i staviti na dno jednu koru, malo je poprskati uljem, staviti zatim drugu koru, takoe je poprskati sa malo ulja, pa preko nje razbacati šaku sitnog sira, staviti zatim sledecu koru, poprskati je, razbacati po njoj šaku sira i tako redom dok se ne utroše sve kore i sav sir (samo dole idu dve kore pa sir, a posle reati kora-sir-kora-sir,...).

Tako pripremljenu gibanicu odmah iseci na 8 jednakih delova i preliti prethodno pripremljenim filom tako da se on razlige podjednako po celoj gibanici i da popuni rupe izmeu.

Staviti gibanicu u rernu i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Kada je gotovo okrenuti je (ono što je bilo gore staviti dole) i poslužiti je.

Savet