

## **Gibanica (14)**



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **500 gsira**
- **250 mljogurta**
- **200 mlkisele vode**
- **100 mlulja**
- **3jajeta**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **po potrebitisoli**

### **Priprema**

Umutiti jaja sa kiselom vodom. Zatim dodati jogurt, ulje, prašak za pecivo i sir. Mutiti sve sastojke dok se nedobije jednolicna masa. Odvojiti dve kore (jednu za dole i drugu za gore). Jednu staviti u nauljenu tepsiju, pleh ili vatrostalnu ciniju. Ostatak kora iseci na trake debljine prsta. Isecene trake ubaciti u umucenu smesu. Lagano mešati i kada trake upiju smesu presuti u pleh preko kore. Razmazati fil tako da svuda bude jednak smese. Prekriti drugom korom i nju premazati uljem. Po želji posuti susamom. Pokriti aluminijumskom folijom i preci u zagrejanoj rerni na 200C pola sata, a nakon toga skinuti foliju i ostaviti da se zapece još nekih 10-15 minuta. Poslužiti uz kiselo mleko ili jogurt. Prijatno :)

### **Savet**