Zgužvana gibanica



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za pite
- 6 jaja
- 400 g sira
- 300 dl kisele vode
- 1 šolica ulja

Priprema

Izmrviti sir, ubaciti jaja i dobro promešati. Potom dodati kiselu vodu i ulje. Kada se to dobro promeša, uzeti okruglu tepsiju i namazati uljem. Odaberite tri cele kore, dve obložiti u tepsiju, a jednu sacuvajte za kraj.

Kada ste kore obložili sa dve kore u tepsiju pocnite da gužvate, po jednu koru i ubacite u smesu, koju ste napravili od jaja i dobro je promešajte u smesu, vaditi i reati u tepsiju, sve tako dok ne potrošite kore i smesu.

Na kraju prebacite krajeve kora (koje ste obložili tepsiju) odozgo i stavite sacuvanu koru, preko namazati uljem i malo vode. Peci u rernu na 250 stepeni jedno pola sata.

Ostaviti malo da se ohladi, seci kocke i možete jesti....Prijatno!