

# **Gibancice sa sirom i ajvarom**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kore:**

- **1 pakovanjekora**

### **Smesa za filovanje:**

- **500** gsira
- **3**jajeta
- **1** dlulja
- **0,5** l mleka
- **1** prasak za pecivo
- **4** kašike ajvara
- **1** kašica cicasoli

### **Za posipanje:**

- **2** kašike susama

## **Priprema**

Umutiti 2 jaja, zatim dodati so, ulje, sir, mleko i prašak za pecivo. Smesu podeliti na dva dela, zatim u jedan deo dodati 4 kašike ajvara i polako izmesati.

Zatim uzimamo dve kore i mazemo fil od sira, urolamo i stavimo sa strane. Uzimamo još dve kore i mažemo fil od ajvara pa na njega stavljamo prethodno urolan rolat. Opet uzimamo dve kore mažemo sa sirom i na njih stavljamo rolat od prethodne cetiri kore, pa uvijamo. Postupak ponavljamo dok imamo kora.

Gotove rolate stavljamo u zamrzivac da se lakse seku, secemo na debljinu od 2 cm. Zatim umutimo jaje i sa njim premažemo isecene rolate i pospemo susamom. Poreati u pleh i ispeci.

### **Savet**

Susam možete propržiti pre posipanja, ukus susama bude jai pa celokupan ukus bude lepši.