

# *Gibanica sa svježim i suvim sirom*



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **oko 400 gsvježeg sira**
- **malosuvog sira**
- **3jajeta**
- **500 mljogurta**
- **100 mlpavlake za kuvanje**
- **komadicputera**
- **200 gkisele pavlake**
- **po ukususoli**

## **Priprema**

Sjediniti obje vrste sira, kiselu pavlaku, jaja, jogurt, so. U pouljen pleh reati 4 kore, koje treba da prelaze rubove pleha. Ostale kore zgužvati, pa potopiti u fil, zatim redati u pleh dok se sastojci ne utroše.

Preko preliti pavlaku za kuvanje i posebno otopljeni komadic putera.

Preklopiti korama koje su prelazile rubove pleha, izrezati, posuti sa malo ulja, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C da se pece dok ne porumeni.

## **Savet**

Poslužiti uz kiselu pavlaku, jogurt...