

## ***Gibanica za 30 minuta***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za gibanicu
- **250 g** sitnog sira
- **50 g** kajmaka
- **600 ml** kiselog mleka
- **80 g** brašna
- **1** kašičica sode bikarbone
- **5** jaja
- **100 ml** ulja
- soli po ukusu

### **Priprema**

Pomešati sir i kajmak, dodati brašno pomešano sa sodom bikarbonom i kiselim mlekom. Sve dobro izmešati žicom za mucenje. U smesu dodavati jedno po jedno jaje, neprekidno mešajući. Dodati ulje i posiliti po ukusu.

Kore iscepovati. Ubacivati po malo u fil i stalno mešati. Tako dobijenu smesu sipati u nepodmazan pleh i peci u zagrejanj rerni na 170 stepeni.

Za to vreme, 4 šoljice za belu kafu (iste visine) okrenuti naopako i rasporediti tako da se uglovi tepsije mogu na njih osloniti. Pecenu gibanicu odmah okrenuti naopako tako da se uglovi tepsije naslanjaju na postavljene šolje. Ostaviti tako pola sata da se hladi (donji sloj pite je zalepljen za tepsiju, tako da pita ne bi trebalo da ispadne vec da postane fino vazdušasta). Posle toga pitu okrenuti normalno i iseci.

**Savet**