

Gibanica od bajatog hleba



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** bajati hleb
- **500** gsira
- **1** Imleka
- **3** jajeta
- **5** kašikaulja

Priprema

Iseci hleb na kriške debljene oko 2 cm. Poredjati 1 red hleba na dno pravougaonog pleha. Isitniti sir i rasporediti po hlebu. Preko sira poredjati drugi sloj hleba. Umutiti jaja sa uljem naliti u smesu mleko i preliti gibanicu. Peci na 200 stepeni oko 45 minuta, ustvari dok lepo porumeni i nestane sva tecnost.

Savet

Služiti uz kiselo mleko. Ako se ima može se u sir dodati i 2 kašike kajmaka.