

# **Gibanica sa susamom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300** gslanog sira
- **4**jajeta
- **500** gkora
- **1** šoljaklisele vode
- ulje
- so (ako sir nije slan)
- susam

## **Priprema**

Izmutiti jaja, dodati sir, cašu kisele vode, so ako sir nije slan. Sve to izmešati.

Odvojiti dve kore i staviti u nauljen pleh, posuti filom, pa jednu koru i sve tako dok se ne utroši fil. Na kraju premazati zadnju koru žumancetom, poprskati malo ulje i posuti susam. Staviti da se pece.

## **Savet**