

## Šumadijska gibanica



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 500 g mladog sira
- 250 g mladog kajmaka
- 500 g brašna
- 1/2 l mleka
- 5 jaja
- ulje

### Priprema

Od brašna, mlake vode i malo ulja, zamesiti testo i napraviti jufkice. Rastanje se, namažu uljem i ispeku sve (osim jedne) na štednjaku. Ispocene kore još dok su tople zaviti u salvetu da se ne ohlade. Zatim pripremiti nadev: izdrobiti sir, dodati umucena jaja, kajmak i ulje. Sve dobro izmešati i filovati kore, pa ih zavijati u obliku rolata. Kore režati u podmazanu tepsiju jednu do druge i peci na umerenoj temperaturi. Kada su kore poređane u tepsiju prekriti ih preostalom korom koja nije pecena. Pecenu gibanicu seci na veće parcice, služiti dok je topla uz kiselo mleko.