

Gibanica bez kora



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 3 šoljice ulja
- 3 šoljice mleka
- 6 šoljica oštrog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 kg masnog sira
- soli po potrebi (ukoliko sir nije slan)

Priprema

Jaja umutiti žicom ili mikserom kao za tortu, pa postepeno dodavati ulje, mleko i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Masu dobro izmešati pa joj dodati izmrvljeni sir. Pleh namazati masnocom, razliti masu i peci u zagrejanoj pecnici. Seci na kriške i služiti toplo ili hladno.