

Gibanica sa krem sirom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za gibanicu:

- **500** gkora za pitu
- **300** gfeta sira
- **100** gkrem sira
- **3**jajeta
- **1**prašak za pecivo
- **po potrebi**ulja i kisele vode

Priprema

Isitniti Feta sir, dodati krem sir i dobro umutiti da se sjedine. Dodati jaja, prašak za pecivo i po potrebi kisele vode da fil bude malo rei. Uzeti pleh, najbolje okrugli, podmazati sa malo ulja i poceti slaganje gibanice. Odvojiti kore i svaku premazati celom površinom spremljenim filom. Smotati koru tako što krenemo od temena pravougaone kore. Dobijeni rolat umotamo u krug i slažemo u pleh. Ovo cini gibanicu rastresitom i u tome je lepota nje same. Ostaviti malo fila i njime premazati smotanu gibanicu po površini. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Savet

Služiti toplu. Delovi gibanice e se sami odvajati i nema muke oko njenog seenja.