

Gibanica sa sirom i kulenom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za pitu:

- **500 g** kora za gibanicu
- **300 g** sira
- **100 g** kulena (može i manje)
- **3** jajeta
- **2 dl** kisele vode
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **malosoli**
- **1 dl** ulja

Priprema

Napraviti fil, tako što prvo umutite jaja, dodate izmrvljeni sir, naseckani kulen, prašak za pecivo, kiselu vodu. Probajte i ako je potrebno dosolite. Kore razdvojite, raširite jednu koru kašikom premažite sa malo ulja, stavite drugu koru, preko nje pripremljen fil i ponovo malo ulja. Preklopite bocne stranice kore prema sredini i motajte rolat. Redjajte u podmazan pleh. U kafenoj šoljici sipajte vodu i 1 kašiku ulja i tom tecnošcu premažite gibanicu. Pecite dvadesetak minuta na 220 stepeni. Kad je pecena, izvadite iz rerne, prekrijte platnenom salvetom, preko salvete folijom ako volite mekanu pitu. Za hrskavu pitu, prekrijte samo salvetom.

Savet

Proveravajte gibanicu da ne pregori!