

****Gibancici* sa sirom i kiselim mlekom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** sitnog sira
- **3 dl** kiselog mleka
- **2 dl.** ulja
- **1 dl** kisele vode
- **3** jajeta
- **1** žumanac
- **1/2** praška za pecivo
- **malosoli**
- **500 g (21 komad)** kora za gibanicu

Priprema

Jaja umutiti, pa dodati ulje, mrvljeni sir, kiselo mleko, kiselu vodu i prašak za pecivo. Probati i ako je potrebno dodati malo soli. Kore podeliti na tri dela po 7 kora. Prvu koru nafilovati i uviti ovlaš kao rolat, drugu koru nafilovati pa preko nje staviti vec uvijeni rolat pa sve zajedno uviti kao rolat.

Tako ponavljati dok ne utrošite svih 7 kora. Rolat od sedam kora podeliti na 4 jednaka dela i staviti u podmazan pleh Voditi racuna da se ne dodiruju kore kako bi se svaka *gibancica ispekla sa svih strana*. Tako uraditi i sa preostala dva dela po 7 kora. Kad sve završite imacete 12 gibancica. Trebate vam veci pleh ili ih rasporedite u dva pleha. Isecene gibancice premažite umucenim žumancetom i pecite na laganoj vatri 20-25 minuta. Pecene prekrijte platnenom salvetom da se malo prohlade i služite.

Savet