

Gibanica od bajatog hleba



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za gibanicu:

- **200** gbajatog hleba
- **250** gsira
- **3**jajeta
- **3** dlmleka
- **1 kašik**icasoli
- **maloulja**

Priprema

Kada vam ostane hleb isecite ga na kockice, osušite i stavite u platnenu kesu. U dublji sud izgnjecite sir, dodajte 3 žumanca, sve dobro sjedinite.

Sipajte mleko, dodajte hleb, sve promešajte i ostavite 5 minuta da odstoji.

Za to vreme penasto umutite 3 belanca, sipajte u prethodnu smesu i ovlaš promešajte.

Smesu izlijte u podmazan pleh. Odozgo poprskajte uljem.

Pecite u prethodno zagrejanom rebrni na 200 stepeni oko 30 minuta dok ne porumeni. Secite na kokce ili kriške i služite uz jogurt.

Savet