Gibanica u korpicama




težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **2**kore za pitu
- **1**jaje
- **150 g**sira
- ulje
- **1 kašika**pavlake

Priprema

Prvo iseci kore. Presaviti koru na pola, pa je prepoloviti, pa još jednom po dužini, a zatim po širini na dva mesta, tako da dobijete 3 gomilice po 4 kore. Bice približno kvadratnog oblika. Isto uraditi sa drugom korom.

Premazati uljem kalupe za mafine, ja imam silikonski, ali sam ipak malo premazala.

Dakle, za svaku gibanicu imate po 4 male kore, stavite na radnu površinu prvu, pa je premažite sa malo ulja, pa drugu, ulje, trecu, ulje i cetvrtu... ja sam ih rotirala, pa sam dobila "zvezdasti" oblik... Tako premazano stavite u rupicu za mafin. I tako sve dok ne popunite sve rupe.

E sad što se tice punjenja ja sam to sve odokativno. Stavila sam jedno jaje, oko 150 g sira-fete, malo ulja, kašiku kisele pavlake i malo vode. Sve umutiti i dobili ste fil.

Kašicicom polako puniti korpice, na kraju ih malo prstima spojite. Staviti u zagrejanu rernu na 200-220 C i peci dok ne porumene.

Savet

Recept sam videla u asopisu Kuvajmo s decom, kao ideja za užinu, mada može da bude i doruak ili veera. Super je za decu, obzirom da je ovde pored ukusa i oblik bitan, mada i mi stariji se sigurno ne bismo bunili ;)