

Gibanica sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za pitu

Fil:

- **1/2 kg** sira
- **4** jaja
- **200 ml** kisele pavlake
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- so
- **1 kesica** praška za pecivo

...i još:

- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **150 g** izrendanog kackavalja

Priprema

Uzeti, dublju, šerpu (vel. 28 cm) i na dno staviti pek papir a ivice dobro namazati margarinom. 4 kore stavi u šerpu, ali tako da jedan deo ostane izvan šerpe, kao na slici. Kore poprskati uljem.

Ostale kore iseci na uže trake...

...pa svaku traku na pola.

Za fil umutiti dobro jaja, pa dodati kiselu pavlaku, jogurt, ulje, izmrvljeni sir (ili sitan sir), pecivo i so, po ukusu. U tako pripremljen fil ubacati po malo isecenih kora...

...pa ih rukom sjediniti sa filom, vodeći računa da se ne zalepe, jedna za drugu. Tako uraditi sa svim parcicama od kora.

Pripremljeni fil izruciti u šerpu, preko kora.

Fil, kašikom, ravnomerno rasporediti, pa pokriti celu pitu sa korama koje su bile izvan šerpe.

Pitu zaliti pavlakom za kuvanje...

...pa preko posuti izrendani kackavalj.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 180 stepeni. Peci dok pita ne dobije zlatno rumenu boju. Izvaditi šerpu iz rerne...

...ostaviti 15-ak minuta da se prohladi, pa je, pomocu pek papira (na kome se pekla) izvaditi iz šerpe. Poslužiti uz jogurt, kiselo mleko...

Savet