

Seljacka gibanica



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora za pite
- **6** jaja
- **500 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **200 g** kisele vode
- **100 g** ulja
- **1** kesica praška za pecivo
- **po ukusu** soli

Priprema

Umutiti jaja i ulje. Dodati kiselu vodu, pecivo i sir.

Staviti cetiri kore u pleh, tako što cete staviti na sva cetiri zida od pleha po jednu. Kore staviti tako da vam pola kore bude van pleha. Preko poprskati uljem, pa opet staviti jednu koru preko celog pleha. Sledece kore koje stavljate ce biti po dve koje cete nabrati uzdžno, pa fil. Tako raditi dok ne potrošite sve kore.

Kada ste završili sa korama i filom vi preklopite krajeve, koji su vam ostali da vise van pleha. Gibanicu isecite makazama na kocke i poprskajte uljem. Peci na 220 C, oko pola sata.

Savet

Gibanicu izvaditi iz penice i samo je prekriti krpom, ako hoete da krckaju kore. Makazama prei preko iseenih

linija .