

Gibanica od lomljenih kora



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 1 dljogurta
- 1 dlulja
- 4 kašike griza
- 500 gsira
- 1/2 kašicepraška za pecivo
- po potrebiso
- 1 pakovanjegotovih kora za pitu

Priprema

Od kora prvo odvojiti jedan deo kojim cete obložiti pleh. Koja ce kolicina biti potrebna, procenite sami, u odnosu na velicinu pleha u kome cete peci pitu. Umutiti jaja, jogurt i ulje, potom dodati prašak za pecivo, griz, izmrvljen sir i komade kora. Smesu dobro izmešati.

Ukoliko je sir slan, nema potrebe dodavati so. Pleh podmazati uljem, obložiti komadima kora i sipati umucenu smesu. Smesu lepo rasporediti po plehu, ali nemojte pritiskati, neka ostanu brežuljci. Vece brežuljke napraviiti uz ivicu pleha. Gibanicu peci na 200 C, oko pola sata, tacnije dok ne dobije zlatno-braon boju. Po želji, pitu možete posuti semenkama susama, kima, lana...

Savet

Savetujem da ovu gibanicu peete u što veem plehu, prenika oko 28 cm. Bolja je kada je tanja, vazdušastija je.