

Socna gibabica sa sirom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za gibanicu
- **450 g** sitnog sira
- **2 kašike** pavlake
- **3** jajeta
- **2 dl** kisele vode
- **1,5 dl** ulja

Priprema

Sjediniti jaja, sir i pavlaku. Dodati polovinu kisele vode i polovinu ulja i dobro izmešati. Ostatak ulja i kisele pomešati u malu ciniju.

U podmazan pleh staviti dve kore i poprskati mešavinom ulja i kisele i namazati filom. Reati kore jednu, po jednu i svaku mazati filom, a svaku drugu poprskati mešavinom ulja i kisele vode. Poslednja treba da bude kora.

Peci na 220 C, oko pola sata. Probušiti povremeno viljuškom na par mesta.

Savet

Ja stavim dosta kisele vode, jer ne volim da pita bude suva, a kisela voda omekša kore i bude sonija pita.