

Gibanica sa domacim korama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** domacih pravljenih kora
- **2 dl** kisele vode
- **2 dl** ulja
- **4** jajeta
- **200 g** sira
- **malosusama**
- **malosoli**
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- susam (po želji)

Priprema

Svaku koru poprskati kiselom vodom i sa malo ulja. Napraviti fil od jaja, sira, malo kisele vode, praška za pecivo i soli. Na svaku koru stavljati po 2-3 kašike fila, dok se ne potroši sav materijal. Na zadnju koru staviti susam. Peci na 200 C, dok ne dobije zlatno žutu boju.

Savet