

Gibanica sa kiselim mlekom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 5 jaja
- 3 čaše kiselog mleka
- 1,5 dl ulja
- so

Priprema

Umutiti jaja, kiselo mleko i ulje i dodati so. U namazanu vatrostalnu ciniju staviti 3 kore pa potom uzimati po 2 kore i umakati u umucenu smesu. To ponavljati dok se masa i kore ne utroše, vodeći računa da ostanu dve kore koje se stave odozgo. Kornje kore namazati uljem i peći u rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.