

Gibanica (6)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za gibanicu
- **4** jajeta
- **800** g sira
- **300** ml jogurta
- **malo** soli
- **50** g margarina

Priprema

Umutiti jaja, dodati im jogurt i izmrvljen sir, pa posoliti po ukusu (1/2 kašičice). Na dobro podmazan pleh re?ati gužvanje kore i fil, naizmenicno. Poslednja mora biti kora.

Preko kore narendati margarin i peci u rerni na 220 C 30-40 minuta (gotova je kad porumeni).

Savet