Gibanica sa sirom i zeljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kore za gibanicu
- **200 g** sira
- **100 g**zelja
- **2 dl**ulja
- **malo**soli
- **1 dl**kisele vode
- **1 čaša**jogurta
- **malo**susama
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Izmrviti sir, dodati mu seckano zelje, so, kiselu vodu, prašak za pecivo i jogurt. Koru raširiti na radnu povrsinu i staviti 2 kašike fila.

Staviti drugu, trecu i cetvrtu koru sa po 2 kašike fila izmeu. Uviti kore u rolat.

Postupak ponoviti sa svim korama i poreati u pleh. Malo fila ostaviti za odozgo i posuti susamom.

Peci na 200 C dok ne porumeni.

Seci na parcice po želji.

Savet