

Gibanica bez kora



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 3 šoljiceulja
- 6 šoljica brašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 400 gsira
- po ukususoli

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca. Umutiti belanca u cvrst sneg, pa postepeno dodati žumanca. Masa treba da bude umucena kao za tortu. Iskljuciti mikser pa dodati ulje, mleko i brašno pomešanog sa praškom za pecivo. Dodati soli, ali paziti da ne bude previše zbog sira. Izmrviti sir i dodati masi.

Masu izruciti u pleh obloženog pek papirom. Posuti mrvljenim sirom.

Peci na 200 C 20-tak minuta. Seci po želji.

Savet