

## *Gibanica sa spanacem*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** spanaca ili blitve
- **200 g** sitnog sira
- **5** jaja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 dl** kisele vode
- **1 dl** ulja
- **1 kašičica** soli
- **500 g** kora za pitu

### **Priprema**

Porezati u tepsiju (gde pecemo gibanicu) dve kore.

Jaja umutiti dodati iseckani spanac, sir, pecivo, vodu, ulje i soli. Sve dobro promešati.

Ostale kore gužvamo (po jednu) stavljamo u fil i...

...režamo u pleh jednu pored druge.

Kada smo sve kore utrošili (dve ostaviti za odozgo).

Odozgo staviti dve kore (ne gužvane)...

...zalijemo sa jednim jajetom i pecemo na 180 C oko 40 minuta.

Pecenu gibanicu malo prohladiti pa seci na kocke...i naravno uživati u njenom fantastičnom ukusu....

**Savet**