

Moja gibanica (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** Grčkih kora
- 3 jajeta
- **1 šoljica (od kafe)** maslinovog ulja
- **200 ml** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 g** slanog sira
- **1/2 šoljice** sirceta

Priprema

Prvo napraviti smesu. U ciniju staviti jaja, jogurt, ulje, prašak za pecivo, sirce i sir. Dobro izmešati smesu da se sastojci sjedine. Zatim, otvorite kore, u pleh dole stavite jednu koru, a sa strane još po jednu, da krajevi vire napolje. Ostale kore gužvati i umakati u smesu i puniti pleh, sve to ponavljati do kraja. Poslednju koru celu prebaciti preko i krajevima pokriti gibanicu.

Preko isprskati malo maslinovog ulja i izbosti viljuškom na par mesta. Peci na 220 stepeni 30 minuta.

Savet

Sire sam koristila umesto kisele vode, jer mu daje penušavost. Služiti uz jogurt.