

Gibanica (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** kora za pitu
- **400 g** sitnog sira
- **3** jajeta
- **2** **caše** jogurta
- **1/2** **šolje** ulja
- so

Priprema

Umutimo jaja sa malo soli. Dodamo sitan sir, jogurt i ulje i dobro pomešamo. Uzmemo dve kore i stavimo na podmazan pleh da vire sa strane. Ostale kore gužvamo i umacemo u fil. Stavljamo jednu pored druge, ali ostavimo jednu za kraj.

Preklopimo kore koje vire i preklopimo zadnjom korom. Prelijemo sa ostatkom fila.

Stavimo da se pece dok ne porumeni.

Savet

:-) Po meni najlepša gibanica