

Meimurska gibanica



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora
- 500 g neslanog sira
- 250 g mljevenog maka
- 1 kg jabuka
- cimet
- 250 g mljevenih oraha
- ulje
- 3 dl mlijeka
- 10 kašika šećera
- 1 jaje
- šećer u prahu

Priprema

Siru dodati jaje i 3 kašike šećera i dobro sjediniti. Jabuke naribati pa im dodati 3 kašike šećera i cimeta po želji. Mlijeko zagrijati pa popariti orahe sa šećerom, tako i mak.

Dublju tepsiju podmazati uljem pa složiti 3-4 kore. Preko staviti fil od maka. Opet složiti 3 kore pa fil od orasa. 3 kore, fil od jabuka, 3 kore i na kraju fil od sira i gore opet kore koje malo premažemo uljem.

Pecemo u rerni na 180 stupnjeva dok lijepo ne porumeni. Prohladiti i posipati šećerom u prahu.

Savet

Možda vam je udna kombinacija filova ali je fenomenalno!! U slast!! :)