Brza gibanica od bajarog hleba

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2**bajatog hleba
- **2**kore za pitu
- **1 cašа**jogurta
- **1 cašа**mleka
- **1 cašа**kisele vode
- **1/2 cašе**ulja
- **4** jajeta
- **250 g**punomasnog sira
- so

Priprema

Hleb iseci na kockice. Jaja penasto umutiti zžicom, dodati so, mleko, jogurt, kiselu vodu, sir i sve lepo sjediniti. Dodati ulje i prelitu preko kockica hleba pa izmešati lepo.

Tepsiju nauljiti pa uzeti jednu koru, preklopiti je na pola i staviti na dno. Preko kore isipati fil od hleba, a preko toga staviti drugu koru. Iseci na kockice pa preliti sa prelivom sa kojim je preliven hleb (vrlo malo je potrebno, da ne bude suva kora). Staviti da se pece pola sata na 200° C.

Pecenu pitu prekriti krpom da omekša pa kada se ohladi seci i poslužiti uz jogurt. :)

Savet

Koliina kora zavisi od veliine pleha ili tepsije koju koristite. Moj je pravougaonog oblika te je bilo dovoljno da preklopim koru kako bi prekrila dno. Solite po ukusu.