Giba na moj nacin



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za gibanicu
- **1**jaje
- **300 g** sir mediterana
- **1 kašika** masti
- **100 g** pavlake
- **3 šolje** jogurta
- **50 g** kackavalja

Priprema

Prvo napraviti fil: U posudu staviti sir, jaja, jogurt, pavlaku i mast. I mikserom dobro umutiti. Zatim dodati jedan deo iscepkanih kora u fil.

Sve lepo promešati da kore upiju fil. (dodavati jogurt po potrebi).

U podmazan pleh staviti dve kore, i dve sa strane da padaju van pleha, a u sredinu stavljati fil. Rukom reati i lepo popuniti.

Kada ste sve lepo iskoristili, pospite izrendanim kackavaljem. Pa zatvorite sa korama sa strane što vire, i preko stavite još dve prazne kore.

Izbodite kore viljuškom na par mesta. I stavite još dve kašike masti preko. Pecite na 220 stepeni 45 minuta.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno.