

## *Gibanica od spirala*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Kuvanje testenine:**

- **400 g** spirala (ili radijatora)
- **oko 6 dl** vode
- **maloulja**
- **malosoli**

#### **Priprema sira:**

- **400 g** feta sira
- **4** jajeta
- **1 dl** ulja
- **oko 2 dl** gazirane vode
- **malo, po potrebi** soli

### **Priprema**

U vodu dodati malo soli i ulja i kada provri staviti testeninu par minuta, da se ne raskuva. Ocediti od vode u kojoj se kuvala i isprati hladnom vodom, pa ponovo ocediti.

U vecoj posuti izdrobiti sir, dodati jaja, ulje i gaziranu vodu, pa sve izmešati viljuškom. Po potrebi posoliti, zavisno od vrste sira.

U ovu masu izruciti oce?enu testeninu i promešati da se masa izjednaci.

Sipati masu u nauljenu vatrostalnu ciniju i rasporediti ravnomerno.

Peci oko 25 minuta na 170 stepeni, prvo poklopljeno oko 15 minuta, a zatim skinuti poklopac da se lepo zapece.

Poslužiti toplo kao prilog ili kao samostalno jelo.

### **Savet**