

Gibanica od spirala



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kuvanje testenine:

- **400** gspirala (ili radijatora)
- **oko 6** dlvode
- **maloulja**
- **malosoli**

Priprema sira:

- **400** gfeta sira
- **4**jajeta
- **1** dlulja
- **oko 2** dlgazirane vode
- **malo, po potrebisoli**

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 oceenu testeninu i promešati da se masa izjednaci.

Sipati masu u nauljenu vatrostalnu ciniju i rasporediti ravnomereno.

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