

Gibanica iz smederevca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **400** gsitnog sira
- **1** kesicaprašaka za pecivo
- **1** šoljaulja
- **4**jajeta
- **1/2** caševode

Priprema

Umutimo jaja sa praškom za pecivo, uljem i sirom. Ako nije slan posoliti.

Podmažemo pleh pa stavimo jednu koru. pospemo sa malo fila pa re?amo kore, fil, kore, fil. Ostavimo dve kore za kraj.

Kada smo završili stavimo dve zadnje kore i obavijemo ivice. Prelijemo gibanicu sa pola caše vode i sa malo ulja i izbušimo je viljuškom. Stavimo je da se pece dok lepo ne porumeni, oko 40 minuta.

Kada je gotova izvadimo je, polrskamo sa malo vode i prekrijemo krpom.

Savet

