

Gibanica (9)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za gibanicu
- **400-500 g** sitnog sira
- jogurt
- pavlaka
- 2 jajeta
- **malo** soli (ako je sir neslan)

Priprema

Kore podeliti na 4 rolata. Moje su imale 16 listova pa su mi rolati po 4 kore. Fil napraviti tako što se pomešaju svi sastojci. Prvo se umute jaja, doda sir izdrobljen, mešati i pavlaku i jogurt, i probati da li je slano, ako nije, dodati soli malo. Slagati kora - fil - kora - fil - kora - fil - kora - fil. Oko 2 pune kašike na svaku koru staviti, da ne bi bilo previše. Uvijati u rolat i postupak ponoviti sa preostalim korama. Poreati ih u podmazan pleh, preliti ili sa filom koji je preostao ili ako nije ostao razmutiti jaje sa jogurtom i preliti.

Savet

Brzo i ukusno. :-)