

Gibanica bez sira



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 125 gmargarina
- 600 mljogurta
- 2 kašikebrašna
- 500 gkora za pite
- po potrebiulje
- po ukusus

Priprema

Mikserom umutiti žumanca sa margarinom, dodati jogurt i brašno, posoliti. Posebno mikserom umutiti samo belanca te ih sjediniti sa žumancima i lagano promešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Nauljiti pleh pa poreati dve kore. Uzimati po jednu koru, potapati ih u pripremljenu smesu i reati ih jednu do druge (kao gibanicu gužvaru kad pravite).

I tako reati sve dok se ne utroši sav materijal.

Prekriti sa dve kore te ih premazati uljem.

Peci na 180 stepeni oko 40 minuta. Seci i poslužiti dok je još vruca.

Savet

Probajte, ukoliko pripremate za goste-nee ni primetiti da nema sira. Služiti uz jogurt. Prijatno!