

## *Gibanica bez sira (2)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za gibanicu
- **6**jajeta
- **6** kašikagriza
- **1** ljogurta
- **1** ravna kašikasoli
- **30** gsusam

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrst šam pa postepeno dodajte žumanca. Mutite mikserom dok ne postanu penasta. Isključite mikser pa dodajte jogurt, griz i so. U plehu koga ste obložili pek papirom stavite dve kore ravno. Ostale kore gužvajte, umocite u fil bogato i stavljajte jednu pored druge. Obavezno stavite i dve kore poprecno da upiju višak fila.

Premazati filom celu gibanicu i pospite susamom. Peci na 180 C oko 30 minuta dok ne uhvati lepu, rumenu boju.

Seci na kocke željene velicine i uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

## Savet

Ako se pitate da li možete napraviti gibanicu bez sira, odgovor je da. Podjednako je lepa i ukusna! Ako ste zaboravili da kupite sira ili ga pak ne volite, a hoćete vruću gibanicu, evo rešenja!