

Gibanica prelivena mlekom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za pitu i gibanicu
- **300 g** sira
- **3** jajeta
- **1 dl** ulja
- **4 dl** mleka
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **po ukusu** soli

Priprema

Na uljem podmazan pleh stavite tri kore i svaku poprskajte sa malo ulja. Na trecu koru stavite po malo izmrvljenog sira i tako nastavite dok ne potrošite sve kore i sir. Poslednju koru samo poprskajte uljem.

Tako složenu pitu isecite na komade. Posebno umutite jaja sa pecivom, mlekom i solju...

Ovim prelivom prelijte pitu tako da preliv što više uđe u prostore između secenih komada pite.

Ostavite je da odstoji desetak minuta pa je pecite u zagrejanoj rerni na 180-200 stepeni dok ne porumeni. Pitu poslužite toplu uz kiselo mleko, jogurt...

Savet

Ovako pripremljena gibanica je izuzetno sona i ukusna...