

Gibanica (12)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **3**jajeta
- **1** **kasicica**soli
- **200** gsitnog sira
- **250 ml**(gustog) jogurta
- **150 ml**kisele vode
- **50 ml**ulja

Priprema

Jaja umutiti mikserom. Dodati so, jogurt, sir, ulje i kiselu vodu. Tepsiju namazati uljem ili obložiti papirom za pečenje.

Dve kore staviti na dno, dve odvojiti za sredinu i dve za odozgo. Ostale kore gužvati, umakati u fil i režati u tepsiju. Ovako: dve kore na dno, odozgo cetiri utopljene u fil, opet dve suve ravne pa cetiri gužvane i utopljene u fil i odozgo dve ravne. Na dve poslednje kore staviti kašiku dve fila i premazati.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanj na 200 C.

Poslužiti toplu uz jogurt ili kiselo mleko.

Prijatno!

Savet