

Gibanica (13)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **3**jajeta
- **1** kašicicasoli
- **250** gositnog sira
- **1** caša (**180 g**)kisele pavlake
- **200** mlkisele vode
- **50** mlulja
- semenke (lan, suncokret, golica)

Priprema

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

Dve kore staviti na dno, jednu ili dve odvojiti za sredinu i dve za odozgo. Ostale kore gužvati, umakati u fil i reati u tepsiju.

Ovako: dve kore na dno, odozgo cetiri utopljene u fil, pa opet suve ravne (jedna ili dve) pa cetiri gužvane i utopljene u fil i odozgo dve ravne. I preko staviti kašiku dve fila i premazati.

Posuti semenke.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C.

Poslužiti toplu uz jogurt ili kiselo mleko.

Prijatno!

Savet