

Gibanica sa heljdinim korama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora od heljde
- **500 g** sitnog sira
- **2 dl** pavlake
- **3 dl** kisele vode
- **0,5 dl** ulja
- **3** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po potrebi** so

Priprema

Umutiti jaja viljuškom, dodati sir, pavlaku, prašak za pecivo, ulje, so i kiselu vodu. Sve to izmešati.

Pleh podmazati uljem i staviti dve kore tako da malo vire iz pleha, pa zaliti smesom svaku koru malo zgužvati i reži red kore, red smese. Na poslednju koru ne stavljaati smesu nego je malo premažite uljem. Gibanicu peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Pecenu gibanicu poprskati sa malo vode i pokriti krpom da malo odstoji. Prijatno?

Savet

Možete praviti i sa obi?nim korama, mi više volimo sa heljdinim. Posle petnestak minuta pe?enja gibanicu

pokriti papirom za pe?enje da nebih bila previše tamna.:~)