Gibanica (14)



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **500 g**sira
- **250 ml**jogurta
- **200 ml**kisele vode
- **100 ml**ulja
- **3**jajeta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po potrebi**soli

Priprema

Umutiti jaja sa kiselom vodom. Zatim dodati jogurt, ulje, prašak za pecivo i sir. Mutiti sve sastojke dok se nedobije jednolicna masa. Odvojiti dve kore (jednu za dole i drugu za gore). Jednu staviti u nauljenu tepsiju, pleh ili vatrostalnu ciniju. Ostatak kora iseci na trake debljine prsta. Isecene trake ubaciti u umucenu smesu. Lagano mešati i kada trake upiju smesu presuti u pleh preko kore. Razmazati fil tako da svuda bude jednako smese. Prekriti drugom korom i nju premazati uljem. Po želji posuti susamom. Pokriti aluminijumskom folijom i preci u zagrejanoj rerni na 200C pola sata, a nakon toga skinuti foliju i ostaviti da se zapece još nekih 10-15 minuta. Poslužiti uz kiselo mleko ili jogurt. Prijatno :)

Savet