

Gibanica (15)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za gibanicu
- 3jajeta
- **500 g**sitnog sira
- **malok**kackavalja
- **3** **caše**kisele vode
- **2** **caše** jogurta
- **1** **kesica**praška za pecivo

Priprema

Dve kore staviti na dno pleha, da vire malo sa strane. (jednu koru skloniti sa strane) Ostale kore umakati u fil.

Fil: ubacite jaja, sitnog sira, izrendanog kackavalja, kisele vode, jogurta, ulje i prašak za pecivo. Sve to izmešajte. Umakati kore i reati u tepsiju.

Na kraju prekriti poslednjom korom. premazati uljem. Peci na 220 stepeni 30-45 minuta.

Savet

Ukoliko sir nije slanije, dodati malo soli. Prijatno.