

Gibanica (16)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 500 g sitnog sira
- 100 ml jogurta
- 100 ml kisele vode
- 4 jajeta
- susam
- ulje
- so
- papir za pečenje

Priprema

U dubljoj posudi viljuškom umutiti jaja, pa im dodati jogurt, kiselu vodu, sir i so po želji i sve dobro sjediniti. U pleh staviti papir za pečenje, na njega staviti prvu jednu koru, premazati je uljem pa preko drugu koru i onda fil. Dalje reati jednu koru pa fil sve dok se fil ne utroši. Poslednju koru premazati umućenim žumancetom i posuti susamom po želji. Pitu peci na 200°C, u predhodno zagrejanoj rerni, oko 40 minuta, odnosno dok ne porumeni.

Savet