

Resavska gibanica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanj**akora za gibanicu
- **1 kg**mravljenog sira
- **5**jaja
- **1** cašaulja
- **2** cašemleka

Priprema

U odgovarajucoj posudi ulupati 5 jaja, dodati 1 kg. sira, 1 cašu ulja i 2 caše mleka. Lepo sjediniti.

Pouljenoj šerpi prekriti dno jednim listom, odnosno korom.

Potom uzimati po jedan list, izgužvati ga i umociti u prethodno napravljenu smesu, malo ga ocediti i re?ati u krug, da bi se pokrilo dno šerpe.

Kada pokrijemo dno šerpe, uzimamo list i bez umakanja u smesu prekrijemo izgužvane loptice i ponovimo isti proces, dok ne potrošimo sastojke. Jednim listom završavamo.

Peci gibanicu na 150 stepeni 30 minuta, potom povećati na 200 stepeni i peci još 15 minuta. Po završetku, gibanicu prekriti mokrom krpom i ostaviti da se prohladi.

Savet

Sem što je so?na i ukusna, dugo ostaje meka. Prijatno! :)