

Gibanica od bajatog hleba



Sastojci

Potrebno je:

- 1 bajat hleb
- 4 jaja
- prazi luk
- 3 caše jogurta
- mleven biber
- sitan sir
- malo ulje

Priprema

Bajat hleb iseci na kriške, od kriške iseci kocke i poredjati u vatrostalnu tepsiju. Prazi luk (1 veci ili 2 manja zavisi od ukusa), iseci na tanje kolutove, propržiti na ulju, da malo omekša, dodati sir i sitan biber.

Kocke hleba gusto poredjati u tepsiju, preko sipati upržen fil. Umutiti jaja i dodati jogurt, preliti preko da hleb upije smesu. Peci na 180 stepeni dok ne porumeni.

Služi se toplo.