

Lažna gibanica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**debljih kora za gibanicu
- **1 dl**ulja
- **400 g**pavlake
- **3 dl**jogurta
- **1 kašičica** soli
- **5** jaja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 dl** kisele vode

Priprema

Umutiti jaja i so, dodati pavlaku, jogurt, kiselu vodu i ulje, pa dobro izmešati.

Okruglu tepsiju dobro podmazati uljem. Staviti 2 kore. Uzimati svaku koru i umakati u fil, pa ih reati u tepsiju zgužvane. Odozgo pokriti sa dve kore i premazati sa malo fila.

Izbockati viljuškom i peci oko 25 minuta u prethodno zagrejanoj rerni na oko 200'C.

Savet

Sei kao burek, na 4 dela.