

## *Gibanica iz pekaca*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za gibanicu
- **400 g** sira

#### Za nadev:

- **1** **čaš** jogurta
- **1** **čaš** ulja
- **1** **čaš** kukuruznog brašna
- **3** jajeta
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **po** ukusu soli

### Priprema

Jaja umutiti mikserom da postanu penasta, dodati sve ostale sastojke za nadev i dobro izmešati.

Pekac podmazati, staviti koru i posuti je sa malo nadeva. Preko staviti još jednu koru (prethodno malo zgužvanu), pa i nju posuti nadevom. Zatim staviti trecu koru, posuti je nadevom i rasporediti preko njega malo sira. Postupak ponavljati dok ima materijala.

Celu gibanicu prekriti jednom korom i dobro je ušuškat. Pre pecenja je iseci na parvice željene velicine (najbolje na četvrtine) i preko posuti sa nekoliko kašika nadeva.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 40 minuta.

## **Savet**

Peenu pitu poprskati sa malo hladne vode, uviti u krpu, pa u najlon i ostaviti da se prohladi. Zatim sei na parad i služiti.