Gibanica (18)

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za gibanicu
- **3 kašike**svinjske masti
- **3 kašike**kisele pavlake
- **1/ 2 kg**sira
- **5**jaja
- **120 ml**kisele vode
- **po ukusu**soli

Priprema

Mast otopiti i ostaviti sa strane da se prohladi. Odvojiti tri kore i njima obložiti podmazan, cetvrtast pleh, tako da krajevi malo vire sa strane. Poprskati ih sa malo otopljene masti.

Sir izmrviti, dodati mu jaja, pavlaku i kiselu vodu i sve lepo izmešati da se dobije homogena, žitka masa.

Uzimati jednu po jednu koru, nabirati je malo i reati preko poprskanih kora u plehu, tako da se prekrije dno. Svaki red naslaganih kora prelivati sa pomalo fila. Postupak sa nabiranjem, reanjem i prelivanjem kora ponavljati dok se ne potroši pripremljen materijal.

Zatim krajeve prvih kora koji vire presaviti ka unutra. Gibanicu prekriti sa još dve - tri kore, koje ravnomerno treba poprskati mašcu, a onda celu površinu gibanice premazati otopljenom mašcu. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 50 minuta. Prohladiti i seci na parcice.

Savet