

Gibanica gužvara



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** sitnog sira
- **360 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- 2 jajeta
- **350 ml** gazirane mineralne vode
- **2 kašičice** soli
- **500 g** kora za gibanicu

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti sir, dodati jogurt, jaja, izmešati ručnom žicom za miješanje. Potom, umiješati gaziranu mineralnu vodu, ulje, posoliti i sve izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Tepsiju premazati uljem, staviti jednu koru.

Uzimati po jednu koru i natapati u pripremljenu smesu, sraviti u tepsiju preko kore...

Tako pripremljene kore (potopljene u smesu) poreati u tepsiju.

Prekriti korom...

...te je izbockati viljuškom i preliti ostatkom smese.

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 40 minuta. Gotovu gopibanicu izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi te je izruciti na tacnu naopacke (da donji deo gibanice bude gore).

Savet

Služiti uz jogurt. Gibanicu možete pripremiti i uvee, staviti je u frižider i sutradan je ispecite za doruak. Prijatno