

Carska gibanica



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pakovanj**agružanskih kora za gibanicu
- **4**jajeta
- **200 g**mekog brašna
- **250 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- **100 do 150 g**pršute
- **200 g**abc krem sira
- **3**kisela kornišona
- **3**crvene pecene belolucane paprike
- **1** kesica praška za pecivo
- **po potrebi**soli

Priprema

Umutiti jaja, a pršutu, paprike i krastavcice iseckati na kockice. Pomešati jaja, ulje, jogurt, krem sir, so, pršutu, krastavcice i prosejano brašno sa praškom za pecivo.

Ova gibanica je najukusnija kada se u smesu stave pecene belolucane paprike. Inace, u odnosu na recept po kome inace pravim carsku pitu, ovde sam smanjila kolicinu brašna, sa 250 na 200 g i umesto feta sira koristila krem sir, zbog slanosti pršute. Može se koristiti i neki drugi sir - mladi sir u kriškama, rikota, koji nisu mnogo slani. Smesu posoliti samo po potrebi.

Veci pleh za komisbrot, dimenzija 35x12x8 cm, obložiti papirom za pečenje, a bocne strane premazati uljem. Kore iseci prema veličini kalupa (imala sam 24 komada).

Na dno staviti jednu koru, preko 1 do 1,5 supenu kašiku smese i ponavljati postupak dok ima materijala.

Poslednju koru premazati samo tecnim delom smese (bez pršute, krastavcica i paprika).

Prekriti alu folijom i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 210 stepeni C oko 30 minuta. Proveriti cackalicom da li je peceno, pa skinuti foliju i ostaviti još 10-ak minuta da se zapece.

Seci kada se malo prohladi.

Savet