

Gibanica sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** punih kora za gibanicu
- **300 g** mrvljjenog sira
- **2 dl** gustog jogurta
- **2 dl** kisele vode
- **3** jajeta
- **3 prepune** kašikesvinjske masti
- **po potrebi** soli

Priprema

Umutite jaja, dodajte drobljeni sir, i jogurt. Sve sjedinite, na kraju dodajte kiselu vodu. Ponovo sve dobro promešajte. Podmažite pleh u kome cete peci gibanicu. Raširite koru, preko kore rasporedite 3 kašike fila i 1/2 kašike otopljene masti. Sklopite levu i desnu stranu do sredine kore. Tako preklopljenu koru nafilujte još jednom kašikom fila. Zamotajte koru i redjajte u pleh. Ponavljamte dok upotrebite kore, ostavite 2-3 kašike fila za premazivanje gibanice. Zagrijte rernu na 200 stepeni, pecite gibanicu dvadesetak minuta dok požuti.

Pecenu gibanicu prekrijte platnenom salvetom i ostavite da se malo *dmori*.

Poslužite toplu gibanicu, možete dodati jogurt ili pavlaku, kao prilog.

Savet