

## Gužvana gibanica (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora
- **3** jajeta
- **200 ml** jogurta
- **200 ml** mleka
- **200 ml** kisele vode
- **100 ml** ulja
- **100 g** pavlake
- **250 g** sira
- **po ukusu** soli
- **1 kašičica** praška za pecivo

### Priprema

Fil za gibanicu: Umutiti jaja, dodati mleko, jogurt, ulje, kiselu vodu i pavlaku. Sve izmešati. Posoliti po ukusu, dodati prašak za pecivo. Dodati oko 150 g sira na krupnije komade. Blago izmešati fil kašikom.

Redjanje: Nauljiti pleh. Poredjati cetiri kore na dno pleha, a krajeve kora ostaviti sa strane za završi deo gibanice. Premazati sa 4-5 kašike fila.

Odvojiti po jednu koru svaku koru umakati u fil pogužvati i redjati. Tako redom gužvati kore, umakati u fil i redjati u pleh dok ima mesta. Posuti ostatkom sira.

Preko gužvanih kora staviti jednu koru (meni je pleh bio veci pa sam stavila dve kore) posuti sa 4-5 kašike fila.

Preko kora ponoviti postupak, re?ati gužvane i umakane kore u fil. Posuti ostatak sira. Gibanicu preklopiti korama koje su ostale sa strane i premazati ostatkom fila. Blago viljuškom izbockati gibanicu.

Peci na 200 C oko 40 minuta. Gibanica je odozgo hrskava, unutra mekana i ukusna!

Sližiti toplu gibanicu uz jogurt ili kiselo mleko.

### **Savet**

Služiti toplu gibanicu uz jogurt ili kiselo mleko!