

# **Savijene gibanice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**gotovih kora
- **3**jajeta
- **1 caša (180 ml)**jogurta
- **1/2 cašemleka**
- **1 cašakisele vode**
- **1/2 cašeulja**
- **malo** soli
- **200 g**feta sira
- **za posipanje**usam

## **Priprema**

Umutiti jaja. Dodati mleko, jogurt, ulje i kiselu vodu. Izmešati smesu. Ja sam dodala vrlo malo soli zato što je feta slana.

Raspodeliti kore. Po tri kore za jednu savijacu. Slagati kore prva kora premazati fil, preko staviti drugu kora premazati fil i na kraju staviti trecu koru i premazati filom. Na krajeve treće kore psipati izmrvljen feta sir.

Umotati u rolat. Zatim saviti krajeve u krug.

Tako i sa ostatkom kora dok se sve utroši. Reati u podmazan pleh.

Pre pecenja svaku savijcu premazati ostatkom fila i posipati susam.

Peci na 200 C oko 30 minuta.

Služiti tople savijace uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

### **Savet**