

## *Savijene gibanice*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g gotovih kora
- **3** jajeta
- **1** **čaša (180 ml)** jogurta
- **1/2** **čaše** mleka
- **1** **čaša** kisele vode
- **1/2** **čaše** ulja
- **malo** soli
- **200** g feta sira
- **za posipanje** susam

### **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 trece kore psipati izmrvljen feta sir.

Umotati u rolat. Zatim saviti krajeve u krug.

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

Pre pečenja 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**