

# **Gibanica naopacke**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **1** pakovanjekora
- **1 casa od 2** dlulja
- **2** dlkisele vode
- **500** gkravlјeg sira
- **1 casa od 2** dljogurta

## **Priprema**

U dublju okruglu šerpu stavite malo ulja/podmazati/, zatim staviti 3 kore dole, svaku koru umociti u fil (kravljji sir, jogurt, voda i ulje sjediniti u glatku smesu) reati u šerpu, kada sve to poreate, stavi se kora odozgo, pece se na 250 stepeni 40 minuta.

Kada je gotovo vrelu šerpu okrenete na neku tacnu naopako, kada se ohladi seci.

## **Savet**

Služiti uz jogurt. Prijatno.