

Heljdo gibanica



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** heljdinih kora
- 2 jajeta
- **100 ml** jogurta
- **1 šolja od 2 dl** ulja
- **1 (2 dl)** pavlake
- **150 g** pilecih prsa šunke
- **200 g** kozijeg sira

Priprema

Prvo napravite smesu: u ciniju stavite jaja, jogurt, ulje, iseckanu šunku i izgneceni Koziji sir, i kiselu pavlaku. Sve to sjediniti sa mikserom.

Zatim, uzeti pleh podmazati ga i staviti na dno dve kore. Ostale kore guzvati i umakati ih u smesu sa sirom i reati unutar pleha.

Sa poslednje dve kore prekriti gibanicu. I peci na 220 stepeni oko 30. ak minuta

Možete je viljuskom proboati na par mesta, kako bi se unutra bolje ispekla.

Savet

Sluziti uz jogurt. Prijatno.