

## *Gibanica sa feta sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za gibanicu
- **4** jajeta
- **1 kašičica** soli
- **250 g** feta sira
- **1 čaša (180g)** kisele pavlake
- **200 ml** kisele vode
- **50 ml** ulja

### **Priprema**

Jaja umutiti. Dodati so, kiselu pavlaku, usitnjen feta sir, ulje i kiselu vodu. Izmešati.

Tepsiju namazati uljem ili obložiti papirom za pečenje. Dve kore staviti na dno, dve odvojiti za sredinu i dve za odozgo.

Preostale kore gužvati za umakanje u fil.

Režati: dve kore na dno, preko 4-5 utopljenih u fil, opet dve suve ravne pa 4-5 gužvanih i utopljenih u fil i odozgo dve ravne.

Nožem bocnuti na nekoliko mesta, preko staviti kašiku dve fila i premazati.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanj na 200 C.

Pecenu gibanicu pokriti salvetom da se malo ohladi.

Poslužiti toplu uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

**Savet**