

# **Gibanica sa feta sirom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za gibanicu
- **4**jajeta
- **1 kašica**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 pecenje. Dve kore staviti na dno, dve odvojiti za sredinu i dve za odozgo.

Preostale kore guzvati za umakanje u fil.

Reati: 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.

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

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C.

Pecenu gibanicu pokriti salvetom da se malo ohladi.

Poslužiti toplu uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

### **Savet**