

## Najukusnija gibanica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za gibanicu
- **400 g** masnog tvrdog sira
- **4** jajeta
- **200 g** vruće vode
- **100 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo

### Priprema

U dublju posudu za mucenje izmrviti sasvim sitno sir dodati mu vruću vodu, dobro izmešati pa dodati 3 umucena jajeta i pola praška za pecivo. Uzeti pleh u kome ćete peći gibanicu nauljiti ga. Odvojiti 3 kore i ostaviti sa strane, a onda uzeti 4 kore poređati ih sa sve četiri strane pleha da polovinom vire preko pleha, a drugom polovinom prekriju dno pleha, i na dno staviti još jednu koru.

Sad uzimati po jednu koro i potapati je u posudu sa sirom i tako sve preostale kore.

Sad vaditi lepo utopljene kore iz posude sa smesom od sira i ređati ih u pleh dok ih sve ne utrošite ako ostane smesa sipajte je preko kora. Sad odozgo dodati one 3 kore što ste ostavili lepo ih ušuskati i prelijte ih sa 100 ml ulja. Sada ćete lepo pitu zatvoriti onim korama koje vire sa strane. Prvo ćete polovinu kora koja viri odozdo prekriti pitu na gore, pa odozgo na dole pa sa desne na levu, pa sa leve na desnu. Sad iseci pitu na parčice i prelitati je umucenim jajetom sa malo mleka i odozgo pisuti susamom.

Pitu peci u zagrejanoj pecnici oko 40 minuta na 200C.

### **Savet**

Kad se pita ispe?e, prekrijte je ?istom krpom i ostavite je da se prohladi 10-15 minuta.