

Najukusnija gibanica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gtankih kora za gibanicu
- **400** gmasnog tvreg sira
- **4**jajeta
- **200** gvruce vode
- **100** mlmleka
- **100** mlulja
- **1/2** kesiceprasha za pecivo

Preprema

U dublju posudu za mucenje izmrvti sasvim sitno sir dodati mu vrucu vodu, dobro izmešati pa dodati 3 umucena jajeta i pola prasha za pecivo. Uzeti pleh u kome cete peci gibanicu nauljiti ga. Odvoiti 3 kore i ostaviti sa strane, a onda uzeti 4 kore poreati ih sa sve cetri srane 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 reati 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 cete lepo pitu zatvoriti onim korama koje vire sa strane. Prvo cete polovinu kora koja viri odozdo prekriti pitu na gore, paodzgo na dole pa sa desne na levu, pa sa leve na desnu. Sad iseci pitu na parcice i prelit je umucenim jajetom sa malo mleka i odozgo pisuti susamom.

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

Savet

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