

Gibanica mafini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gkora za pitu
- **300** gsira
- **3**jajeta
- **250** mljogurta
- **100** mlulja
- **1** kašicicasoli
- **1-2** kašikekajmaka ili kisele pavlake
- **1/2** kesicepraška za pecivo

Priprema

Kore iscepkati na sitno. U ciniji usitniti sir pa dodati sve ostale sastojke.

U smesu sipati iscepkane kore pa sve lepo izmešati da se spoje.

Sipati u silikonske kalupe, ali ne do vrha, a ako sipate u metalne kalupe za projice prvo ih dobro podmazati.

Ispeci u rerni na 220°C oko 20-25 minuta da lepo porumene. Prohlašene poslužiti.

Savet

Bilo uz trouglove sa mesom ili ne gibanica mafini su veoma ukusni i brzo i lako se spremaju.