

Gibanica sa jogurtom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 12kora za pitu
- 2-3 jajeta
- 2 **caše**jogurta
- 1 **dl** ulja
- 1 **dl**mleka
- 1 **dl** kisele vode
- 1/2 **kašice**praška za pecivo
- **malosusama** za posipanje

Priprema

U ciniji umutiti viljškom jaja pa dodati jogurt, ulje, mleko, kiselu vodu, prašak za pecivo. U podmazan vatrostalnu ciniju staviti jednu koru da pokrije dno, a ostatak da bude prebacen preko ivice. Tako staviti još jednu koru, ali sa suprotne strane.

9 kora umakati u fil (ostaviti 3-4 kašike fila za kasnije) pa ih reati po dnu cinije (po 4 u dva rada, a devetu koru podeliti na pola pa u svaki red staviti polovinu). Kako sam imala malo feta sira, oko 100g ja sam ja izmrvila i posula po umocenim korama. Takoe sam stavila i kašiku krem sira u gomilicama.

Preko kora sam prebacila obe kore koje su visile preko ivica cinije, potrajala ih uljem, a onda stavila još jednu celu koru. Preko te kore sam premašila onaj ostatak fila i posula susamom.

Gibanicu prvi na 220°C 20 minuta, a onda smanjiti na 200°C i peći još 10-15 minuta da bude rumena.

Leceni gibanica izvaditi iz rerne i poprskati sa malo više i pokriti krpom.

Prohladiti je pa seci na željenu parcad.

Jednako je ukusna i topla i ohlaena.

Savet

Kako trenutno nismo u situaciji da kupujemo sir koji godinama koristimo, a poželeli smo gibanicu odlučila sam da napravim ovu sa jogurtom. Nisam je dugo pravila ali se nisam pokajala, dostojna je zamena za klasinu gibanicu. Ja sam dodala malo feta sira i krem sira, ali i bez njih je odlinog ukusa.