

## Gibanica (gužvara)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **300 g** sitnog sira
- **150 g** kisele pavlake
- **200 ml** ulja
- **200 ml** kisele vode
- **4** jajeta
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **po ukusu** soli
- **2 kašike** susama

### Priprema

Jaja umutiti žicom pa dodati sir i kiselu pavlaku nastaviti mutiti žicom. Zatim dodati prašak za pecivo, ulje i kiselu vodu dobro izmutiti žicom, odvojiti u šolju 3 kašike ove smese. Uzeti kore 2 za dno i 1 koru da se stavi na vrh. Uzeti tepsiju premazati sa uljem uzeti dve kore i staviti ih na dno krajeve ostaviti da vire preko tepsije. Uzeti jednu koru zguzvati je umociti u smesu sa sirom i malo protresti da iscure višak smese i staviti u tepsiju ne nabijati kore uraditi sve sa ostatkom kora potom prebaciti kore koje su virile od gore staviti jednu koru, a krajeve podvuci ispod gibanice. Gibanicu premazati sa one 3 kašike smese i posuti susamom. Peci 50 minuta u rerni koju zagrejemo na 200°C. Pecenu gibanicu pokriti vlažnom krpom na 10 minuta.

### Savet

Gibanica je sona, vazdušata.