

Kuglof gibanica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g gotovih kora
- **3** jajeta
- **po ukusu** soli
- **200** ml kisele vode
- **100** ml jogurta
- **100** ml ulja
- **300** g kravljenog sitnog sira

Priprema

Umutiti jaja. Posoliti po ukusu. Dodati kiselu vodu, jogurt i ulje. Izmešati. Dodati 150 g sira i izmešati. Pripremiti kore. Kalup za kuglof podmazati uljem.

Jednoj kori napraviti rupu na sredini (da bi se uklopila u kalup) i staviti na dno kalupa. Krajeve kore staviti sa strane kalupa. Premazati pripremljenim filom.

Ostaviti jos jednu celu koru. Odvojiti 4-5 kašike fila da se premaze završna kora. Ostatak kora deliti na pola umakati u fil, reati u krug zatim posuti sir. Tako redom slagati dok ima materijala.

Kad se utroši sav materijal, krajeve prve kore staviti ka unutra i premazati filom. Preko staviti koru koju ste odvojili, napraviti rupu na sredini, uvuci u kalup sa strane i premazati sa filom koji ste odvojili.

Rernu zagrijati na 180 C i peci kuglof gibanicu oko 40 minuta.

Vrucoj gibanici skinuti obruc i ostaviti da se prohladi.

Seci na parcad i uživati u odlicnom ukusu! Poslužiti kao dorucak ili veceru uz jogurt, kiselo mleko ili kajmak!

Savet

Hvala portalu Recepti.com na korisnoj nagradi koju sam dobila. Kalup za kuglof je jako dobar i praktian za upotrebu. Do sada nisam imala kalup za kuglof i baš mi je dobrodošao u kuhinji. Podmazala sam ga kao i svaki drugi pleh uljem, lepo pee sa svih starna. Jako mi se dopada što nemora da se eka da se ohladi, im se otvori kalup imate gotovu gibanicu ili kola. Ne lepi se i što je najbitnije lepo pee! Lepa i veoma korisna nagrada Hvala od