

Heljdo zelje gibanica



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** heljdinih kora

Za fil:

- 3 jajeta
- **250 g** sjenickog sira
- **200 g** feta sira
- **100-120 g** zelja
- 2 šolje 2 dl jogurta
- 2 šolje ulja

Priprema

Prvo zelje oprati zatim na sitno iseckati. U ciniju stavite jaja, jogurt, ulje, sjenicki i feta sir. Mikserom sjediniti, zatim dodati zelje i opet mikserom sjediniti smesu.

Zatim pouljiti pleh, dole staviti dve kore. A unutar pleha stavljati kore koje ste izmešali sa smesom (guzvati kore, ubaciti u smesu i reati unutar plaha). Na kraju preliteri jednom korom, pouljiti je.

Peci u predhodno zagrejanom rearni 45 minuta na 200 stepeni.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno.