

Nabrana gibanica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **3** jajeta
- **150 ml** jogurta
- **150 ml** mleka
- **150 ml** ulja
- **225 ml** kisele vode
- **1,5 kašičice** soli
- **150 g** feta sira usitnjenog
- **2 kašike** kajmaka ili krem sira
- **2 kašike** kisele pavlake

Priprema

Raširiti kore pa ih sve zajedno prepoloviti bilo tockicom za picu ili ostrim nožem.

Dobicete dve jednake gomile kora.

Uzimati po jednu polovinu kore pa je nabirati i reati u podmazanu okruglu tepsiju (28cm) jednu do druge u krug. Odmah sam videla da ih moram skratiti za 4-5cm da bi se slagale u krug.

Praznu sredinu popuniti odsecenim delovima, a posle toga ih rasporediti gde god ima mesta da se lepo popuni.

U ciniji spojiti jaja, jogurt, mleko, ulje, kiselu vodu, so, kajmak, usitnjen sir, pavlaku, žicom izjednaciti.

Preliti preko složenih kora.

Posuti susamom i peci pola sata na 200'C da lepo porumeni.

Ranije sam pravila nabranu pitu ali tako što sam nabirala cele kore koje sam posipala uljem i usitnjenim sirom.

Sve bih ih složila u uvec pa prelila sa umucenim jajima, mlekom, kiselom vodom pa pekla u rerni.

Savet

Lepa, dekorativna gibanica, a ovaj nain slaganja u krug videla sam na YT što mi se više dopalo nego kako sam ja ranije radila.